

Swetlana
Claudia Daiber

Tortendeko

fürs ganze Jahr!



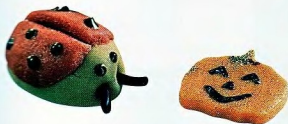
Weltbild

Swetlana

Claudia Daiber

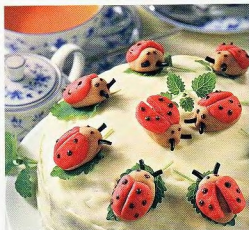
Tortendeko

fürs ganze Jahr!



Weltbild

Torten – feine Patisserie für viele Anlässe	6
So wird Tortendekoration zum Kinderspiel	7
Grundrezepte für Torten	16
Feine Cremes	23



FRÜHLING

Im Frühjahr spriest das erste Grün, und zarte Blüten stimmen uns auf die fruchtbare Jahreszeit ein – eingefangen in Löwenzahn- und Veilchentorte, »herzigen« Muttertagstorten und einem extragroßen Pralinenei für den Osterhasen.



SOMMER

Üppige Früchte und lange Kaffeetafeln im Freien – das ist der Sommer, wie wir ihn uns wünschen. Verschwenderische Pracht ziert die Gärten und spiegelt sich wider in unseren Traumtorten, die zum paradiesischen Genuss verführen.



HERBST

Bevor die Natur sich zurückzieht, leuchtet sie zum Abschied in den schönsten Farben: Erdig, golden, rot-braun sind deshalb auch die Farben unserer Torten – von Schokoblättern und Maronentorte bis Weintrauben- und Halloweenorte.



WINTER

Ausgelassenes Vergnügen im verschneiten Winterwald und festliche Weihnachtsstimmung – die Höhepunkte des Jahres spiegeln sich in unseren Kreationen: zimtduftend der Weihnachtsstern und zuckerig verschneit das »Schneegestöber«.

Über dieses Buch	70
Rezepte von A bis Z	71
Abkürzungen	72

TORTEN – FEINE PATISSERIE FÜR VIELE ANLÄSSE

Torte – allein dieser Name ruft in uns Assoziationen an üppige Gebilde aus feinem Teig, raffinierten Füllungen und kunstvollen Dekorationen wach und lässt uns das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Dabei ist die ursprüngliche Bedeutung des Wortes »Torte« viel einfacherer Natur. Zum ersten Mal wurde es im 16. Jahrhundert erwähnt – und damals verstand man darunter pikante Fleischtorten oder überhaupt runde Gebäckstücke. Das Wort kommt nämlich vom lateinischen »tortus«, und das bedeutet schlicht: »rund, gedreht«.

Erst im Laufe der Jahrhunderte hat sich mit den verfeinerten Essgewohnheiten auch die Kunst der Patisserie mehr und mehr entwickelt. Heute versteht man unter Torten fast ausschließlich anspruchsvolle Erzeugnisse der Konditoren, die sich durch fantasievolle Dekorationen auszeichnen. Torten sind eben nicht nur ein Gaumenschmaus – zuallererst stellen sie eine Augenweide dar. In Konditoreien werden Torten für die verschiedensten Anlässe präsentiert. Auch der Fachhandel hat entdeckt, dass Torten wieder gefragt sind –

fertiges Dekomaterial kann man inzwischen in jedem gut sortierten Supermarkt kaufen. Doch je perfekter die käuflichen Fertigverzierungen werden, desto mehr verlangt es uns nach Selbstgemachtem. Wie viel schöner und individueller ist es, eine Torte herzustellen, die es so kein zweites Mal gibt!

Für uns war das ein Anlass, ein Buch über Tortendekorationen zu entwickeln, die sich am Jahreslauf orientieren. Es gibt so viele Feste durch das Jahr, zu denen üppige Torten passen – seien es die klassischen wie Ostern oder Weihnachten, Geburtstage und Familienfeste genauso wie eine genussvolle Kaffeestunde mit lieben Freunden. Doch nicht immer muss eine Torte auch »klassisch« aussehen. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Ideen, die in der Thematik und in den verwendeten »Materialien« die Jahreszeiten widerspiegeln. In diesem Buch finden Sie eine Fülle von Anregungen zum Nachmachen, aber auch für eigene Kreationen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Blättern, beim Backen und besonders beim Verziern Ihrer Torte.



SO WIRD TORTENDEKORATION ZUM KINDERSPIEL

Wie so oft ist auch hier eine gute »Ausrüstung« das A und O. Der Konditorenfachhandel hält viele Utensilien bereit, die Ihnen die Arbeit erleichtern und unzählige Dekorationen ermöglichen. Manches gehört zur Grundausstattung, wenn Sie gerne backen,

manches werden Sie sich nur anschaffen wollen, wenn Sie wirklich eine passionierte Tortenbäckerin sind. Die meisten unserer Dekorationen lassen sich ohne teures Equipment realisieren. Aber eine gewisse Basisausstattung gehört in jeden Haushalt.

DAS BRAUCHEN SIE ZUM BACKEN

Backformen erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen. Geben Sie hochwertigen antihaftbeschichteten Formen mit herausnehmbaren und schnittfesten Böden den Vorzug. Spülen Sie die Formen nach Gebrauch am besten sofort in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie sie gleich ab.

Backbrett Ein solches großes Brett schont Ihre Arbeitsfläche. Darauf lassen sich Teige kneten, aber auch Torten verzieren.

Ein größeres und ein kleineres Haarsieb brauchen Sie zum Sieben von Mehl, Speisestärke oder Ähnlichem und zum Bestäuben eines Gebäcks mit Puderzucker.

Kuchengitter sind unverzichtbar, denn auf ihnen kühlen Gebäckstücke schnell und gleichmäßig aus.

Ein Handrührgerät gehört unbedingt zur Grundausstattung. Damit können Sie Teige rühren oder kneten, Sahne und Eischnee steif schlagen oder Cremes mixen.

Ausstechformen sind eine sinnvolle Anschaffung. Es gibt sie in verschiedenen Formen und Größen im Handel. Damit kann man Motive aus Marzipan, Schokolade oder auch weichem Karamell ausstechen. Für die Weihnachtsbäckerei sind sie unerlässlich.

Mit Pinseln in verschiedenen Stärken lassen sich Glasuren oder feine Dekore auftragen. Wählen Sie hochwertige Borsten, die sich nicht so leicht ablösen – nichts ist unschöner als ein Pinselhaar in der Glasur.

Ein Wellholz brauchen Sie zum Austrollen von Teigen oder Marzipanrohmasse.

Bis vor wenigen Jahren sind wir »ohne« ausgekommen, inzwischen ist es unverzichtbar: Backpapier ist aus der Kuchenbäckerei nicht mehr wegzudenken. Kein Tortenboden verunglückt mehr, weil er an der Form anhängt und sich nicht lösen lässt. Besonders bei fettarmen Teigen wie Biskuit hat sich Backpapier bewährt. Biskuitrouladen müssen schnell gestürzt und aufgerollt werden, damit sie nicht brechen. Mit Silikon beschichtete Dauerbackfolien lohnen sich, wenn Sie häufig auf dem Blech backen. Sie lassen sich feucht abwischen und immer wieder verwenden.

Unverzichtbar zum Tortenbacken und -verzieren sind gute Pinsel. Kaufen Sie nicht den ersten besten oder den billigsten, sondern achten Sie auf gute Qualität. Nehmen Sie möglichst Pinsel mit Naturborsten und legen Sie sich ein Sortiment in verschiedenen Breiten zu. Die Pinsel erfüllen schließlich verschiedene Zwecke: Vor dem Backen werden damit Oberflächen von Gebäckstücken und Torten mit Eiweiß, Eigelb oder zerlassener Butter bestrichen. Beim Verzieren von Torten tragen Sie Glasuren oder feine Dekore mit dem Pinsel auf. Wichtig ist, dass die Borsten im Pinsel gut befestigt sind, damit sie sich nicht im Guss wiederfinden.

DAS BRAUCHEN SIE ZUM VERZIEREN

Pergament- oder Butterbrotpapier Daraus können Sie Mini-Spritzbeutel selbst herstellen. Diese sind besonders praktisch, wenn Sie kleinere Mengen an Schokolade- oder anderer Glasur verarbeiten und filigrane Muster aufbringen wollen.

Ein Bastelmesser ist nützlich, wenn man Schablonen herstellt oder Motive aus Marzipan oder Pastillage ausschneidet.

Eine drehbare Tortenplatte leistet beim Verzieren und auch beim späteren Servieren gute Dienste.

Pinzette Sie ist eine große Hilfe, denn mit einer feinen Pinzette können Sie beispielsweise problemlos Krümel vom Tortenüberzug

nehmen und kleine Dekoteile aufsetzen, ohne dass Sie die Verzierung verpatzen.

Prägestempel Mit ihnen lassen sich hübsche Verzierungen in Marzipan- oder Fondantdecken drücken. Sie sind im Konditorenfachhandel erhältlich.

Spritztüllenset Eine Auswahl an verschiedenen Spritztüllen erhalten Sie ebenfalls im Fachhandel. Diese Investition lohnt sich allerdings nur, wenn Sie oft Torten backen. Mit diesen Tüllen lassen sich die unterschiedlichsten Muster spritzen. Legen Sie sich eine kleine Grundausrüstung zu, die Sie nach Bedarf erweitern. Tüllen aus Edelstahl sind zwar teurer, aber auch wesentlich haltbarer als solche aus Plastik.

EINFACHE DEKORATIONEN

Nicht immer hat man Zeit für aufwändige Dekorationen, und diese sind auch nicht immer angebracht. Effektvolle Muster können Sie im Handumdrehen auch mit Puderzucker und Kakaopulver auf eine Tortenoberfläche zaubern. Alles, was Sie dazu brauchen, ist eine Schablone und ein bisschen Fantasie. Aber auch ein Guss aus Schokolade oder Zucker kann raffiniert aussehen, wenn man weiß, wie man ihm »Struktur« geben kann.

Zwischenzeitlich bekommt man zwar in jedem gut sortierten Supermarkt fertiges Dekorationsmaterial für Kuchen und Torten, doch eine selbst gemachte Dekoration ist individuell und mit einer gekauften nicht zu vergleichen.

Wenn Sie es noch nie gemacht haben, üben Sie einmal, bevor es ernst wird. Sie werden merken: Das Bestäuben mit Schablone ist ganz einfach und bietet viele Möglichkeiten.

Einen Kuchen bestäuben

Wenn Sie Ihren Kuchen mit Puderzucker, buntem Zucker, Schokoladenraspeln, Streuseln oder Kakao bestäuben wollen, können Sie dafür eine Schablone verwenden – das sieht besonders reizvoll aus und Sie haben die Möglichkeit, ein bestimmtes Thema aufzugreifen: Denken Sie nur an Motive wie eine Jahreszahl für den Geburtstagskuchen, Tannenbaum oder Schneemann für die Weihnachtstorte oder ein Herz für den Muttertagskuchen.

Eine Schablone schneiden

Zeichnen Sie das Motiv zuerst auf ein Stück Papier, dann übertragen Sie es auf einen mittelfesten Karton, der im Durchmesser etwas größer sein sollte als die zu verzierende Torte. Schneiden Sie die Teile sauber heraus, die

eine »Färbung« annehmen sollen. Am besten geht das mit einem scharfen Bastelmesser auf einer schnittfesten Unterlage. Am äußeren Rand der Schablone machen Sie zwei etwa 3 Zentimeter lange Schnitte im Abstand von etwa 4 Zentimetern, klappen das Stück nach oben und schneiden auch auf der gegenüberliegenden Seite zweimal ein – an diesen »Griffen« können Sie die Schablone auf die Torte setzen und wieder abnehmen, ohne dass Ihr Motiv verwischt wird.

Natürlich kann man solch eine Schablone auch dafür benutzen, die Umrisslinien mit flüssiger Schokolade oder Zuckerguss/-schrift nachzuziehen und so filigrane Muster auf einen Kuchen zu zaubern. Im Fachhandel bekommen Sie auch Kunststoffschablonen mit verschiedenen Motiven. Sie sind abwaschbar und immer wieder zu verwenden.

Sehr hübsch sieht es auch aus, wenn Sie fertige Tortenspitzen – eigentlich als Unterlage für eine Torte gedacht – als Schablone verwenden. Nehmen Sie dafür eine Tortenspitze, die deutlich kleiner ist als der Durchmesser Ihrer Torte und achten Sie darauf, dass das ausgestanzte Muster nicht zu filigran ist. Legen Sie das Tortendeckchen auf die Kuchenoberfläche, und sieben Sie dick Puderzucker darüber. Dann vorsichtig entfernen, damit das feine Muster nicht verwischt.



GLASUREN UND GÜSSE

Sie sehen nicht nur toll aus, sie schmecken gut und halten den Kuchen frisch: Zuckerguss, Schokolade oder Kuvertüre, Eiweiß- oder Butterglasur. Damit sie perfekt gelingen, sind einige Regeln zu beachten.

Aprikotieren

Bevor Sie einen Kuchen weiter überziehen, sollten Sie ihn aprikotieren. Wenn Sie häufig backen, können Sie sich eine größere Menge Aprikotur herstellen. Im Kühlschrank hält sie sich gut verschlossen bis zu 4 Wochen. Die angegebene Menge reicht für 3 bis 4 Torten. Für die Aprikotur 60 Gramm Puderzucker mit 80 Milliliter Wasser, 2 Esslöffeln Zitronensaft und 200 Gramm Aprikosenkonfitüre erhitzen, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat. Mit einem Pürierstab durchmischen, und den abgekühlten Kuchen zügig damit bestreichen. Die Aprikotur gleicht kleine Unebenheiten aus und schafft einen perfekten Untergrund für Marzipandecken oder Schokoladenüberzüge. Darüber hinaus gibt sie dem Kuchen ein feines Aroma. Wichtig: Die Aprikotur immer heiß auftragen.

Puderzuckerglasur

Sie ist die einfachste Glasur für einen Kuchen oder eine Torte und gelingt selbst Backanfängern. Für eine Torte (26 cm Ø) verrühren Sie 200 Gramm Puderzucker mit 2 Esslöffeln Wasser (alternativ können Sie auch Zitronen- oder anderen Frucht- oder Gemüsesaft ver-

TIPPS

- Eiweißspritzglasur nach dem Anrühren etwa eine Stunde ruhen lassen, dabei aber mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Tuch abdecken.
- Jede Glasurschicht trocknen lassen, bevor die nächste Schicht aufgetragen wird.

wenden). Gießen Sie die dickflüssige Glasur auf die Kuchenoberfläche und verteilen Sie sie zügig mit einer Palette oder einem breiten Messer auf Oberfläche und Rand. Für zweifarbige Glasuren nehmen Sie die benötigte Menge von der Puderzuckerglasur ab und färben sie nach Belieben mit Speisefarbe, Saft oder Schokolade ein. Damit lassen sich die verschiedensten Muster realisieren.

Fondantglasur

Für eine Torte (26 cm Ø) erhitzen Sie 120 Gramm Aprikosenkonfitüre (mit dem Pürierstab vorher durchmischen, damit keine Fruchtstücke mehr enthalten sind) mit 70 Gramm Fondant sowie je 2 Esslöffeln Wasser und Stroh-Rum. Mit dieser warmen Mischung bestreichen Sie den erkalteten Kuchen auf der Oberfläche und an den Seiten.

Sie können einen Kuchen auch nur mit Fondant überziehen. Dafür den Fondant im Wasserbad auf etwa 35 °C erwärmen (nicht heißer). Den dickflüssigen Fondant auf den

Die Aprikotur schmeckt nicht nur lecker und schafft einen glatten Untergrund für Glasuren, sondern sie bildet auf dem Backwerk auch eine Isolierschicht. Nur mit Aprikotur können Sie auf gefüllte Torten eine warme Fondantglasur auftragen. Ohne sie würden sich Zuckerglasur und Füllung miteinander vermischen. Die Glasur bleibt schön glänzend, weil das Gebäck nicht die Flüssigkeit aus der Glasur ziehen kann. Ohne Aprikotur werden Glasuren schnell trocken und spröde. Aber auch das Backwerk kann durch die süße Isolierung nicht so schnell austrocknen und bleibt dadurch länger frisch und saftig.

Swetlana

Kuchen gießen und zügig mit einer Palette verteilen. Festen Fondant können Sie selbst herstellen oder aber im Fachhandel in verschiedenen Farbtönen kaufen.

Fondant herstellen

450 Gramm Puderzucker in eine Schüssel geben. 1 Eiweiß zufügen. 2 Esslöffel Glukosesirup (im Fachhandel erhältlich) erwärmen und zum Puderzucker geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts durcharbeiten, bis eine feste, geschmeidige Masse entstanden ist.

Fondant einfärben

Sie können weichen Fondant mit Lebensmittelfarbe durchkneten, bis er die gewünschte Tönung erreicht hat. Bei großen Mengen dauert es aber, bis sich die Farbe ganz gleichmäßig verteilt. Alternativ können Sie den Fondant im Wasserbad erwärmen, bis er flüssig ist. Jetzt so viel Lebensmittelfarbe unter-

rühren, bis die gewünschte Färbung erreicht ist. Den Fondant erkalten lassen, dann weiter verarbeiten wie gewohnt.

Einen Kuchen mit Fondant überziehen

Den Fondant auf Puderzucker ausrollen und mit dem Wellholz über dem Kuchen abrollen. Den Überzug von der Mitte aus glatt streichen, dann an den Rändern andrücken. Die überstehende Masse abschneiden.

Eiweißglasur

Für eine einfache Eiweißglasur 180 Gramm Puderzucker mit einem großen, leicht verquirlten Eiweiß sowie 2 Teelöffeln Limettensaft glatt rühren. Diese Glasur eignet sich sowohl zum Überziehen eines Kuchens als auch zum Aufspritzen von Dekoren. Allerdings sollte sie zum Spritzen eine etwas festere Konsistenz haben, d.h. etwas mehr Puderzucker enthalten. Stellen Sie Eiweißspritglasur immer nur in kleineren Mengen

Puderzuckerglasur und Fondant lassen sich nicht nur mit Lebensmittelfarben einfärben, sondern auch mit selbst hergestellten natürlichen Farbstoffen. Die erzielte Farbigkeit ist dann aber nicht so intensiv wie bei Kunstfarben. Probieren Sie es einmal aus: Rosafarbene Glasur erzielen Sie mit Rote-Bete-Konzentrat. Eine Rote Bete schälen und in ganz wenig Wasser weich kochen. Das Kochwasser auf die Hälfte einkochen lassen und abgekühlt tropfenweise zum Färben verwenden. Hellgrün färben können Sie mit Spinatsaft, violett mit Heidelbeer- und Holundersaft. Gelbfärbung erzielen Sie mit Kurkumapulver und mit Safran, Braun mit starkem Kaffee oder schwarzem Tee.

KUVERTÜRE SCHMELZEN - SO GELINGT'S

- Die Kuvertüre mit einem scharfen Messer zerkleinern und in eine Edelstahlschüssel geben.
- Die Schüssel in ein warmes Wasserbad setzen und unter Rühren auf etwa 40°C erhitzen. Es dürfen keine Wassertropfen in die Kuvertüre gelangen, sonst wird sie stumpf.
- Wenn die Kuvertüre sich fast aufgelöst hat, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, restliche Kuvertüre unter Rühren auflösen.
- Die Kuvertüre wieder ins Wasserbad setzen und nochmals auf etwa 30°C erwärmen. Dann wieder herausnehmen und nach Rezept weiterverwenden.
- Kuvertüre, die auf diese Weise vorbereitet wurde, hat nach dem Aushärten einen wunderbaren seidigen Glanz.

Profis verwenden zum Glätten der Marzipandecke einen Kartondeckel, wie man ihn als Tortenunterlage benützt: einfach mit dem Karton kräftig kreisend auf der Tortenoberfläche reiben, bis das Marzipan schön glatt ist. Die Tortenränder glättet man ebenso. Voraussetzung ist natürlich, dass das Marzipan homogen und trocken ist und nicht klebt. Eventuell sollten sie deshalb das Marzipan auf Puderzucker ausrollen. Überschüssigen Puderzucker dann mit einem trockenen Pinsel entfernen.

her. Falls Sie die Glasur nicht sofort verbrauchen, decken Sie sie mit einem feuchten Tuch ab, damit sie nicht austrocknet.

Eiweißglasur mit Glycerin

Auch dieses Rezept ist zum Überziehen von Torten geeignet: 2 Eiweiß mit 1 Esslöffel Zitronensaft, 2 Teelöffeln Glycerin (im Fachhandel) und 450 Gramm Puderzucker verrühren. Das Glycerin hält die Glasur geschmeidig und glänzend. Will man die Glasur dagegen spritzen, sollte man das Glycerin weglassen.

Einen Kuchen mit Eiweißglasur überziehen

Damit die Oberfläche schön glatt wird, den Kuchen zuvor aprikotieren oder mit einer dünnen Marzipandecke überziehen. Dann eine dünne Schicht Eiweißglasur auf die Oberfläche des Kuchens geben. Die Glasur mit einer Palette in einem Zug glatt streichen, dann trocknen lassen. Jetzt die Seiten überziehen. Die Glasur mit einer Palette auftragen und anschließend mit einem Spatel glatt streichen, trocknen lassen. Sobald die erste Schicht Glasur hart ist, kleine Unebenheiten ausfüllen und trocknen lassen. Dann eine zweite Schicht Glasur auftragen und trocknen lassen.

Eine Marzipandecke auflegen

Für eine Torte (26 cm Ø) 200 Gramm Marzipanrohmasse mit 100 Gramm gesiebttem Puderzucker verkneten. Die Masse zur Kugel formen und auf einer glatten Arbeitsfläche

zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie etwa 2 Millimeter dick ausrollen. Die Größe des Kreises richtet sich nach dem Durchmesser und der Höhe Ihrer Torte: Sie müssen zum Durchmesser zweimal die Höhe und zusätzlich etwa 3 Zentimeter addieren. Die Marzipandecke locker auf das Wellholz wickeln und über dem Kuchen abrollen. Das Marzipan zuerst an der Kuchenoberfläche, dann an den Seiten glatt streichen (vorher aprikotieren!). Überstehendes Marzipan mit einem scharfen Messer abschneiden.

Eine Torte mit Schokolade überziehen

Dafür Kuvertüre oder Schokolade im Wasserbad erwärmen. Die flüssige Schokoladenmasse auf die Torte gießen und mit einer Palette zügig auf der Oberfläche und den Seiten verteilen. Trocknen lassen. Für eine Torte (28 cm Ø) brauchen Sie 200 Gramm Kuvertüre. Besonders glatt wird der Schokoladenmantel auf einem Marzipanuntergrund.

Buttercreme oder Sahne auftragen

Buttercremes sind ein bisschen aus der Mode gekommen, dabei sind sie lange nicht mehr so fett und schwer wie ihr Ruf. Sahne und Buttercreme lassen sich mit einer Palette leicht auf der Tortenoberfläche verteilen, wenn man die Palette dabei immer wieder in heißes Wasser taucht. Cremes und Sahne eignen sich nur für Torten, die rasch gegessen werden. Sahne sollte dafür unbedingt mit Sahnestief gefestigt werden, sonst ist die Pracht schnell dahin.

EINE TORTE DEKORIEREN

Bevor Sie mit dem Backen beginnen, machen Sie sich eine Skizze, wie Ihre fertige Torte aussehen soll. Meist gibt Ihnen der Anlass, für den die Torte bestimmt ist, gewisse Motive vor. Ist die Torte gebacken und der Überzug fertig, können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Legen Sie sich jedoch alle Utensilien und Zutaten vorher bereit, damit Sie an

der Arbeit bleiben können. Berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung, dass Glasuren und Marzipan Zeit zum Trocknen brauchen, Ihre Torte also nicht sofort verzehrfertig ist. Und überlegen Sie auch, welche Zutaten geschmacklich zusammenpassen. Auch hier ist weniger oft mehr. Vereinen Sie nicht allzu viele verschiedene Elemente und Aromen auf einer Torte.

DEKORE AUFSPRITZEN

Sie können Dekore mit einfacher Zuckerglasur, Eiweißspritzglasur, Schlagsahne, Eischnee oder Schokolade auf den Kuchen spritzen. Dafür brauchen Sie einen Spritzbeutel und

verschiedene Spritztüllen, die es im Handel in vielen Formen und Größen gibt. Mit diesen Aufsätzen können Sie feine Linien ziehen, Rosetten, Kordeln oder Muscheln formen.



Auch eine kreative Tortengestaltung erfordert Planung: Machen Sie sich zunächst ein Konzept. Wählen Sie ein Thema, setzen Sie es in eine konkrete Tortendekoration um und entscheiden Sie sich für die Art der Verzierung: Soll es pastelliges Marzipan oder eine knallbunte Deko mit Bonbons und Süßigkeiten sein? Vielleicht favorisieren Sie aber auch eine Gestaltung in Naturfarben oder mit dunkler und weißer Schokolade? Denken Sie daran: Helle Dekoelemente sehen auf dunklem Untergrund besser aus und umgekehrt. Entscheiden Sie sich bewusst für Kontrastfarben oder für eine Ton-in-Ton-Dekoration.

Auch dreidimensionale Motive können Sie aus Zuckerguss gestalten. Wollen Sie beispielsweise eine Blüte herstellen, so fertigen Sie die einzelnen Blütenblätter getrennt an. Spritzen Sie die Teile wie rechts beschrieben auf Pergamentpapier und lassen Sie sie gut trocknen. Dann nehmen Sie sie vorsichtig ab und »kleben« sie mit Zuckerguss zusammen. Allerdings müssen die Motivteile mit kleinen Papierkügelchen oder anderem Material in der gewünschten Position gestützt werden, bis der Zuckerguss ausgehärtet ist und die Teile zusammenhalten.

Einzelmotive aus Zuckerguss gestalten

Auch einzelne Motive lassen sich mit dem Spritzbeutel gestalten. Dafür das Motiv auf Pergament oder Backpapier aufzeichnen und die Konturen mit festem Zuckerguss spritzen,

dann trocknen lassen. Sobald die Konturen durchgehärtet sind, die inneren Teile des Motivs mit Zuckerguss ausfüllen und ebenfalls trocknen lassen. Danach vorsichtig abnehmen und auf die Torte legen.

DEKORATIONEN AUS FONDANT

Fondant lässt sich gut verarbeiten. Je härter er ist, desto stabiler werden auch die Dekorationen. Motive aus diesem Material halten praktisch unbegrenzt, wenn man sie trocken und gut verschlossen lagert.

Formen ausstechen oder ausschneiden

Dafür können Sie Plätzchenausstecher oder Stempel ebenso verwenden wie selbst gemachte Schablonen. Den Fondant auf Puderzucker ausrollen. Die Dicke richtet sich danach, ob Sie die Motive anschließend

auflegen oder aufstellen wollen. Zum Aufstellen müssen die Motive dicker und stabiler sein. Jetzt beliebige Formen ausstechen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Einzelmotive können Sie zum Arrangieren z. B. an Blumendraht befestigen – das sollten Sie tun, solange der Fondant noch weich ist, dann trocknen lassen. Aus Fondant lassen sich auch Kordeln drehen oder Zöpfe flechten – das ist aber eine ziemliche Geduldsarbeit und nur versierten Tortenmachern zu empfehlen.

DEKORATIONEN AUS SCHOKOLADE

Schokolade schmeckt gut, sieht gut aus und lässt sich wunderbar verarbeiten: Je höher der Kakaoanteil, desto dunkler und härter ist sie.

Schokoladenspäne

Dafür die Schokolade oder Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen, auf eine glatte Platte (am besten eine Marmorplatte)

gießen und fest werden lassen. Dann mit einem scharfen Messer durch Längsschnitte die Breite der Späne bestimmen. Mit einem Spatel Röllchen oder Späne schaben.

Schokoladenblätter

Ebenfalls eine beliebte Dekoration sind Schokoladenblätter. Dafür beliebige kleinere Blät-

Swetlana

ter aus der Natur verwenden. Die Blätter gründlich reinigen, trockentupfen und nicht zu dünn mit der flüssigen Schokolade bestreichen oder das Blatt mit der Oberfläche hineintauchen. Die Blätter trocknen lassen. Sobald die Schokolade erstarrt ist, die Blätter vorsichtig am Stiel fassen und abziehen.

Filigrane Motive aus Schokolade

Auch aus Schokolade lassen sich verschiedene Einzelmotive herstellen. Und so geht's: Das gewünschte Motiv (z. B. Notenschlüssel, Blüte, Herz) auf Papier oder direkt auf Pergamentpapier zeichnen. Wenn man zuerst auf Papier zeichnet, jetzt Pergamentpapier darüberlegen und mit Klebstreifen fixieren. Kuvertüre oder Schokolade im Wasserbad erwärmen und mit einigen Tropfen Läuterzucker andicken. Diese Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Umrisslinien des Motivs nachziehen. Trocknen lassen und vorsichtig abnehmen.

Motive ausstechen

Dafür die Schokolade dünn auf ein Stück Pergamentpapier streichen. Das Papier sollte nicht zu groß sein, damit die Schokoplatte sich nicht aufwölbt. Wenn Sie ein größeres Pergamentpapierstück verwenden wollen, die halbfeste Schokoladenplatte kreuzweise einschneiden. Dann die Ausstecher in heißes Wasser tauchen und die Motive ausstechen. Die Motive abnehmen und auf Pergament- oder Backpapier völlig erstarren lassen.

Schokolade aufspritzen

Mit Schokolade lassen sich feine Linien und Ornamente aufspritzen. Dafür in einen selbst gemachten Spritzbeutel die flüssige Schokolade einfüllen und die Dekoration zügig aufspritzen. Auf diese Weise können Sie Blüten, Tupfen, Trauben und anderes formen. Besonders reizvoll sieht es aus, wenn Sie zwei verschiedenfarbige Schokoladen dafür nehmen.

EINEN SPRITZBEUTEL HERSTELLEN

- Aus einem Stück Pergamentpapier ein gleichschenkliges Dreieck schneiden, die Grundseite sollte etwas länger sein.
- Das Pergamentpapier in der Mitte der Grundseite zwischen Daumen und Zeigefinger festhalten, eine Seite über dem Daumen einschlagen, dann das restliche Papier fest einrollen, sodass der entstehende Trichter unten völlig geschlossen ist.
- Ein überstehendes Ende am oberen Rand nach innen umknicken, die Nahtstelle mit Klebstreifen fixieren.
- Schokolade oder Zuckerguss einfüllen und den Spritzbeutel oben schließen. Die Füllung soll stramm im Spritzbeutel sitzen – es dürfen sich keine Luftblasen dazwischen bilden.
- Am unteren Ende des Spritzbeutels ein winziges Stück abschneiden – und los geht's.

Profis haben eine besondere Methode, um Schokolade für die Dekoration glänzend und besser formbar zu machen. Sie nennen es »Schokolade temperieren«: Schokolade oder Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dabei mit einem Holzlöffel glatt rühren. Es darf kein Wasser in die Schokolade gelangen. Dann die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Schokolade unter häufigem Rühren auf 25 °C abkühlen lassen (das ist gut handwarm). Dann wieder über das heiße Wasser setzen und erneut erwärmen (dunkle Schokolade auf 30–32 °C, Milkschokolade und weiße Schokolade auf max. 29 °C).

GRUNDREZEPTE FÜR TORTEN

Im Rezeptteil finden Sie Anleitungen für Dekorationen, aber keine Rezepte für die Torten selbst. Wir haben Ihnen deshalb hier eine

Auswahl an Grundteigen zusammengestellt, aus denen Sie sich Ihren persönlichen Favoriten aussuchen können.

ZUTATEN

Für 1 Springform (24–26 cm Ø)

- 5 Eier
- 1 unbehandelte Orange
- Salz
- 100 g Zucker
- 150 g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Backpulver

ORANGENBISKUIT

1 Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Orangenschale fein abreiben. Den Saft der Orange auspressen und beiseite stellen.

2 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und 3 Esslöffeln Orangensaft schaumig aufschlagen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver auf den Eischnee sieben, die Orangenschale darüberstreuen. Alles locker unter die Eigelbcreme heben.

3 Den Teig in die Form füllen und im Backofen in etwa 20 Minuten goldgelb ba-

cken. Den fertigen Biskuit herausnehmen und in der Form kurz abkühlen lassen. Dann den Springformrand lösen, und den Biskuit mit dem Formboden auf ein Kuchengitter stellen. Den Kuchen dort auskühlen lassen.

TIPP Sie können diesen Biskuit »solo« für eine Torte verwenden oder aber mit einer Creme, Konfitüre oder mit Schokolade füllen, dann wird's üppiger.

VARIANTE Noch feiner schmeckt es, wenn Sie 50 Gramm Mehl durch die gleiche Menge fein gemahlene Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse oder Pistazien ersetzen und den Teig zusätzlich mit etwas Zimt, Vanille und abgeriebener unbehandelter Zitronenschale (von 1 Zitrone) würzen.



ZIMTTORTE

1 Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Marzipanrohmasse und den Amaretto darunterrühren. Sollte das Marzipan sich nicht gut auflösen, den Teig kurz mit dem Pürierstab durcharbeiten. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2) vorheizen.

2 Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauschaben. Das Vanillemark mit dem Zimt und den Biskuitbröseln unter die Eigelbmasse rühren. Mandeln, Kakao und Backpulver darüber sieben und unterheben.

3 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz schaumig schlagen und den Eischnee unter den Teig heben. Eine Springform mit Butter ausstreuen.

chen und den Teig hineinfüllen. Den Teig im Backofen auf der unteren Schiene etwa 40 Minuten backen.

4 Die fertige Torte herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann den Rand ablösen, die Torte mit dem Formboden auf ein Kuchengitter stellen und völlig erkalten lassen.

VARIANTE Saftiger wird die Torte, wenn Sie 150 Gramm ungeschwefelte Rosinen in 30 Milliliter Rum einweichen und unter den Teig ziehen.

TIPP Wenn Kinder mitessen, sollten Sie den Alkohol durch Apfel- oder Aprikosensaft ersetzen.

NUSSBISKUIT

1 Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit 6 Esslöffeln lauwarmem Wasser glatt rühren, den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse cremig rühren.

2 Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Auf den Eischnee sieben, Mandeln darüberstreuen. Den Zimt zufügen. Alles vor-

sichtig mit einem Teigschaber vermengen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen.

3 Eine Springform einfetten und mit Semmelbröseln oder Mandeln austreuen. Den Teig darin glatt streichen und im Backofen etwa 25 Minuten backen. Die fertige Torte herausnehmen und auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen.

ZUTATEN

Für 1 Springform

(24–26 cm Ø)

- 100 g Marzipanrohmasse
- 8 Eier
- 140 g Rohrohrzucker
- 50 ml Amaretto
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zimtpulver
- 150 g Biskuitbrösel
- 100 g gemahlene Mandeln
- 40 g Kakaoapulver
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Salz
- Butter für die Form

ZUTATEN

Für 1 Springform

(24–26 cm Ø)

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 180 g Rohrohrzucker
- 90 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 120 g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Zimt
- Fett und Semmelbrösel oder gemahlene Mandeln für die Form

ZUTATEN

Für 1 Springform

(24–26 cm Ø)

- 100 g Butter
- 6 Eier
- 130 g feiner Zucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 130 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- Salz
- Butter für die Form

WIENER BISKUIT (WIENER BODEN)

1 Die Butter zerlassen und beiseite stellen. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2) vorheizen.

2 Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Butter dazugeben. Mehl, Stärke und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und unterheben.

3 Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Eine Springform mit Butter ausstreichen und den Teig einfüllen. Den Teig im Backofen etwa 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

4 Die fertige Torte aus dem Backofen nehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann den Rand der Form lösen, die Torte mit dem Formboden auf ein Kuchengitter setzen und dort völlig auskühlen lassen.

VARIANTE Mit diesem Teig können Sie ganz einfach eine hübsche Zebirtorte backen – nicht nur bei Kindern sehr beliebt: Ein Drittel des Teiges in die Form füllen, diese Schicht mit 50 Gramm Raspelschokolade bestreuen, dann wieder ein Drittel Teig einfüllen und diese Schicht ebenfalls mit 50 Gramm Raspelschokolade bestreuen. Den restlichen Teig darüber glatt streichen. Die Torte backen wie im Rezept beschrieben.

ZUTATEN

Für 1 Springform

(26 cm Ø)

- 8 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Salz
- 400 g gemahlene Mandeln
- Butter und gemahlene Mandeln für die Form

MANDELTORTE

1 Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und unter die Eigelbmasse rühren. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2) vorheizen.

2 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Die gemahlene Mandeln unterziehen. Die Eiweißmasse auf die Eigelbmasse geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

3 Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit Mandeln austreuen. Den Teig einfüllen und im Backofen etwa 45 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

4 Die fertige Torte herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann den Rand der Form lösen, und die Torte mit dem Formboden auf ein Kuchengitter setzen. Völlig auskühlen lassen. Den erkalteten Boden dann auf ein Kuchengitter stürzen, und den Boden der Springform vorsichtig ablösen.

VARIANTE Geben Sie zusätzlich 100 Gramm gehackte Nüsse unter den Teig, so bekommt er mehr Biss. Statt Mandeln eignen sich auch die preiswerteren Haselnüsse.

Kräftiger im Geschmack sind allerdings Wal- oder Pekannüsse. Auch eine Mischung aus gemahlenden Pistazien- und Pinienkernen schmeckt grandios, ist aber etwas kostspielig.

BAUMKUCHENTORTE

1 Die Eier trennen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Die Butter zerlassen. Den Grill auf mittlerer Stufe vorheizen.

2 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Mehl und Speisestärke darüber sieben. Eischnee und Mehl vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, Sahne und flüssige Butter unterziehen.

3 Den Springformboden mit Backpapier auslegen, darauf dünn etwas Teig streichen. Diese dünne Teigschicht unter dem Grill hellbraun backen. Wieder eine dünne Schicht Teig aufstreichen und unter dem Grill backen. Diesen Prozess noch zweimal wiederholen.

4 Die gemahlenden Mandeln mit dem Puderzucker und dem Amaretto mischen. Die Hälfte dieser Mischung auf die bereits gebackenen Schichten streichen, mit einer dünnen Teigschicht bedecken und diese wieder unter dem vorgeheizten Grill backen. So

weitere drei Schichten herstellen. Diese mit der restlichen Nusschicht bestreichen und den übrigen Teig in Schichten verarbeiten wie beschrieben.

5 Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann den Springformrand lösen, den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und mit Folie bedecken. Anschließend in einem kühlen Raum über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Folie entfernen und das Backpapier abziehen.

TIPP Diese Torte macht ziemlich viel Arbeit, schmeckt dafür aber unvergleichlich gut und hält sich ziemlich lange frisch. Aus der Torte können Sie nach Belieben auch Konfekt herstellen. Dafür die Torte in etwa 3 Zentimeter breite Ringe schneiden und die Ringe wiederum in etwa 3 Zentimeter breite Stücke. Die Kuchenstücke mit einer Pralinengabel in flüssige Kuvertüre tauchen, dann auf einem feinen Kuchengitter abtropfen lassen. Eventuell zusätzlich mit gehackten Pistazien oder Mandelkrokant garnieren.

ZUTATEN Für 1 Springform (26 cm Ø)

- 9 Eier
- 1 Vanilleschote
- 180 g Zucker
- 150 g Butter
- Salz
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 80 g Sahne
- 80 g gemahlende Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 50 ml Amaretto

ZUTATEN

Für 1 Springform

(24–26 cm Ø)

- 100 g Butter
- 200 g Zartbitter-schokolade
- 8 Eier
- 180 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 60 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Kakaopulver
- Salz
- Butter und gemahlene Mandeln für die Form

ZUTATEN

Für 1 Springform

(20 cm Ø)

- 75 g Zartbitter-schokolade
- 3 Eier
- 75 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 40 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Butter und Mehl für die Form
- 80 g Aprikosen-konfitüre

SCHOKOLADENTORTE

1 Die Butter zerlassen und beiseite stellen. Die Schokolade fein reiben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und Zimt schaumig rühren, die geriebene Schokolade und die geschmolzene Butter ebenfalls unterrühren.

2 Mehl, Mandeln und Kakao auf die Eigelbmasse sieben und unterheben. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2) vorheizen.

3 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse

ziehen. Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit Mandeln ausstreuen. Den Teig hineinfüllen, glatt streichen und im Backofen auf der unteren Schiene etwa 40 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

4 Die fertige Torte herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann den Rand der Form lösen und die Torte mit dem Formboden auf ein Kuchengitter setzen und dort völlig auskühlen lassen. Die erkaltete Torte auf ein Kuchengitter stützen und den Springformboden vorsichtig ablösen.

SACHERTORTE

1 Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Springform gründlich fetten und mit Mehl ausstreuen.

2 Die Schokolade in grobe Stücke hacken und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und beiseite stellen. Die Eigelbe mit Butter und Zucker cremig rühren, anschließend die geschmolzene Schokolade unterheben.

3 Den Eischnee auf die Schokoladencreme geben. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und über den Eischnee streuen, alles

locker miteinander vermischen. Den Teig in die Form füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

4 Den fertigen Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und völlig auskühlen lassen. Die Torte einmal quer halbieren.

5 Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und mit dem Pürierstab durchmischen. Die Hälfte der Konfitüre auf den unteren Boden streichen, die obere Hälfte daraufsetzen und die Torte mit der restlichen Konfitüre rundherum bestreichen, dann trocknen lassen.

BISKUITROULADE

1 Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker mit den Eigelben schaumig rühren, Mehl und Speisestärke darsieben. Den Eischnee und die Zitronenschale daraufgeben und unterheben.

2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf glatt streichen und im Backofen etwa 12 Minuten backen.

3 Den Biskuit aus dem Backofen nehmen. Ein feuchtes Küchentuch mit Zucker bestreuen. Den Biskuit daraufstürzen. Das Backpapier abziehen, und den Biskuit mit Hilfe des Tuches sofort aufrollen. Vollständig abkühlen lassen.

4 Den Biskuit wieder entrollen, je nach Rezept mit Marmelade, Sahne oder Creme füllen und wieder zusammenrollen. Die Roulade nach Belieben verzieren und kalt stellen.

SCHOKOROULADE

1 Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren, Mehl, Kakao und Kardamom darübersieben. Den Eischnee daraufgeben und alles unterheben.

2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf glatt streichen und im Backofen etwa 12 Minuten backen.

3 Den fertigen Biskuit aus dem Backofen nehmen. Ein feuchtes Küchentuch mit Zucker bestreuen und den Biskuit daraufstürzen. Das Backpapier abziehen, und den Biskuit mit Hilfe des Tuches sofort aufrollen.

4 Den Biskuit wieder entrollen, füllen und wieder aufrollen. Die Roulade nach Belieben verzieren und kalt stellen.

TIPPS

- Die Schokoroulade können Sie nach Belieben noch mit 100 Gramm gehackter Schokolade oder Schokostreuseln »anreichern«, dann wird sie gehaltvoller und intensiver im Geschmack.
- Als Gewürze eignen sich anstelle von Kardamom auch Zimt und Nelken.
- Bei Vanille sollten Sie wählerisch sein. Geben Sie in jedem Fall echter Bourbon-Vanille den Vorzug vor künstlichem Aroma.
- Sehr fein schmeckt die Roulade mit 1 Esslöffel Crème de Cacao (Kakaolikör) im Teig.

ZUTATEN

Für 1 großes Backblech

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1/2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- Zucker zum Stürzen

ZUTATEN

Für 1 großes Backblech

- 4 Eier
- Salz
- 120 g Zucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 Prise Kardamom
- Zucker zum Stürzen

FEINE CREMES

Die meisten der auf den vorhergehenden Seiten aufgeführten Teige können Sie auch ungefüllt verwenden. Wenn Ihre Torte aber etwas üppiger ausfallen darf, finden Sie hier einige Grundrezepte für raffinierte Füllungen oder Verzierungen, die Sie im Aroma nach Geschmack und Fantasie leicht abwandeln können.

nen. Achten Sie beim Einkauf für die Cremes auf eine einwandfreie Qualität der Eier. In den meisten Fällen werden die Cremes zwar nochmals kurz erhitzt, die Gefahr einer Salmonellenvergiftung wird dadurch etwas geringer. Dennoch sollten Sie nur absolut frische Eier für die Rezepte verwenden.

BAYERISCHE CREME

1 Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Schote mit dem Mark und der Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und diese Masse unter die heiße Vanillemilch mischen. Die Vanillemilch wieder erhitzen, dabei aber nicht aufkochen lassen. Die Creme so lange rühren, bis sie bindet. Man nennt diesen Vorgang »zur Rose abziehen«. Die Creme beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

3 Die ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Creme in Eiswasser kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Kalt stellen.

VARIANTE Leichter wird die Creme, wenn Sie die Hälfte der Sahne durch steif geschlagenes Eiweiß ersetzen. Dafür 2 Eiweiß mit 1 Spritzer Zitronensaft steif schlagen und unter die heiße Creme ziehen, sobald diese andickt. Die Creme nochmals kurz erhitzen, dann etwas abkühlen lassen, und die Gelatine unterrühren.

TIPPS

- Gelatine sollte nicht zu stark erhitzt werden, damit sie ihre Gelierkraft nicht verliert. Gelatine deshalb nie in kochenden Flüssigkeiten auflösen.
- Eine gute Alternative zu Blattgelatine ist Sofortgelatine, die ohne Einweichen sogar in kalte Speisen gerührt werden kann. Allerdings ist auch ihre Gelierkraft größer, wenn die Speisen etwas angewärmt werden.
- Sehr gut schmeckt die Creme mit 1 Esslöffel Rum, Amaretto oder Weinbrand verfeinert.

ZUTATEN

**Zum Füllen und
Verzieren einer Torte
(24–26 cm Ø)**

- 1 Vanilleschote
- 1/2 l Milch
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelb
- 120 g Zucker
- 500 g Sahne

ZUTATEN

Zum Füllen und Verzieren einer Torte (24–26 cm Ø)

- 1 Vanilleschote
- 1/2 l Milch
- 4 Eigelb
- 130 g Puderzucker
- 4 EL Speisestärke
- 300 g Butter
- Puderzucker zum
Bestäuben

VANILLEBUTTERCREME

1 Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit der Milch in einen Topf geben und aufkochen, dann 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

2 Die Eigelbe mit dem Puderzucker und der Speisestärke schaumig rühren. Die Vanillemilch von der Kochstelle nehmen, die Vanilleschote entfernen. Die Eigelbcreme in die Vanillemilch rühren.

3 Den Topf wieder auf die Kochstelle setzen und die Creme erhitzen. Unter Rühren

mehrmals aufkochen lassen. Die Creme beiseite stellen und mit Puderzucker bestäuben, damit sich keine Haut bildet.

4 Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die auf Zimmertemperatur abgekühlte Vanillecreme durch ein Sieb streichen und unter die weiche Butter rühren.

VARIANTE Mandelcreme: Die Hälfte der Butter durch gemahlene blanchierte Mandeln ersetzen und zusätzlich 4 Esslöffel Amaretto unterrühren.

ZUTATEN

Zum Füllen und Verzieren einer Torte (24–26 cm Ø)

- 1/2 l Milch
- 40 g Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 120 g Zucker
- 4 Eigelb
- 220 g zimmerwarme Butter
- 50 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Nüsse
(Mandeln, Walnusskerne, Pistazien)
- 5 EL Amaretto
- Puderzucker zum
Bestäuben

NUSSBUTTERCREME

1 Von der Milch einige Esslöffel abnehmen und die Speisestärke damit glatt rühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die restliche Milch mit Zucker, Vanilleschote und -mark erhitzen. Die Milch von der Kochstelle nehmen und die Eigelbe unterrühren. Die Mischung erhitzen, bis sie leicht bindet, dabei ständig rühren. Angerührte Speisestärke dazugeben, und die Creme einige Male aufkochen lassen.

2 Die Creme in eine Schüssel geben und mit etwas Puderzucker bestäuben, damit sich keine Haut bildet. Die Butter mit dem Puder-

zucker schaumig schlagen, die gemahlenden Nüsse und den Amaretto unterrühren.

3 Sobald die Vanillecreme dieselbe Temperatur hat wie die Buttercreme, diese esslöffelweise unter die Buttercreme rühren.

TIPP Nussbuttercreme eignet sich nicht sehr gut zum Spritzen von feinen Dekorationen, weil die darin enthaltenen Nussstückchen bisweilen in der Spritztüle festhängen. Nussbuttercreme deshalb besser nur zum Füllen einer Torte und zum Bestreichen der Tortenoberfläche verwenden.

EINFACHE SCHOKOLADENCREME

1 Die Zartbitterkuvertüre in kleine Stücke brechen. Die Sahne mit der Kuvertüre in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen. Die Kuvertüre ganz langsam in der Sahne schmelzen lassen, dabei ständig umrühren. Die Mischung darf auf keinen Fall kochen!

2 Die Schokosahne in eine hohe Rührschüssel umfüllen und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag die Schokosahne mit den Schneebeesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Torte damit füllen und bestreichen. Vor dem Anschneiden etwas durchziehen lassen.

SCHOKOLADENBUTTERCREME

1 Die Schokolade zerkleinern und über dem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle bei 300 Watt schmelzen lassen, dann beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

2 Die Butter mit dem Kakaopulver verrühren, dann die lauwarme geschmolzene Schokolade unterrühren.

3 Die Milch erhitzen. Eier, Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Die Eiermasse in die Milch einlaufen lassen, alles nochmals erhitzen, bis die Creme bindet, dann in Eiswasser setzen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Eiermasse unter die Buttermasse rühren, dabei darauf achten, dass beide Cremes dieselbe Temperatur haben.

SCHOKOLADEN-RUM-CREME

1 Die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und mit der Sahne in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Die Mischung von der Kochstelle nehmen und unter Rühren erkalten lassen.

2 Die Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die erstarrte

Schokoladenmasse mit den Schneebeesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen.

3 Die Butter schaumig rühren und mit dem Rum unter die Schokoladensahne mischen. Dabei darauf achten, dass sowohl die Butter als auch die Sahne Zimmertemperatur haben. Auch der Rum sollte nicht eiskalt sein.

ZUTATEN

Zum Füllen und

Verzieren einer Torte (24-26 cm Ø)

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 300 g Sahne

ZUTATEN

Zum Füllen und

Verzieren einer Torte (24-26 cm Ø)

- 100 g Blockschokolade
- 300 g weiche Butter
- 40 g Kakaopulver
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 170 g Zucker

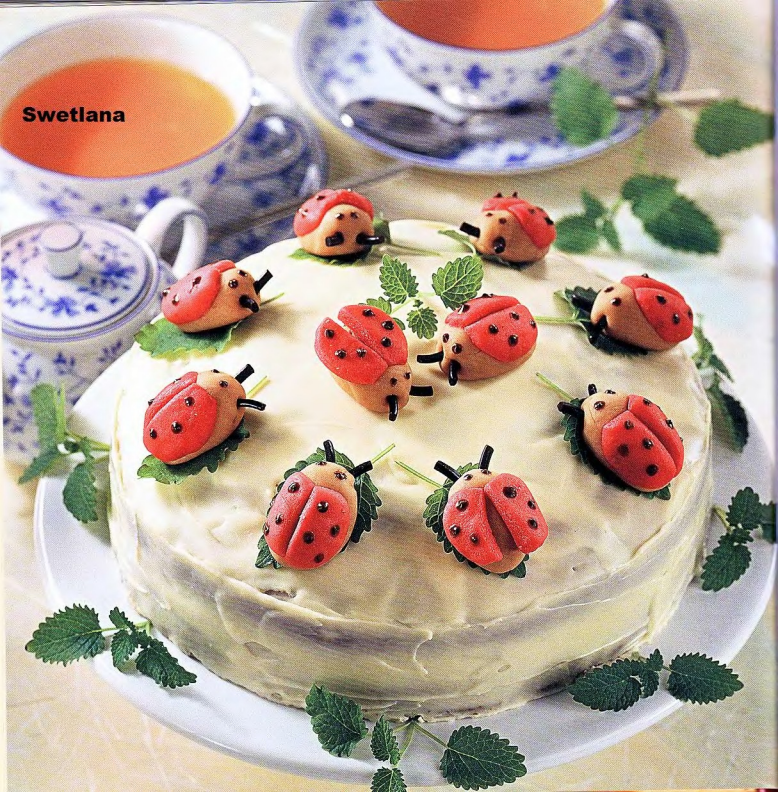
ZUTATEN

Zum Füllen und

Verzieren einer Torte (24-26 cm Ø)

- 400 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Sahne
- 50 g weiche Butter
- 4 cl brauner Rum

Swetlana



FRÜHLING

Langsam erwacht die Natur aus ihrem Winterschlaf, die ersten Blumen strecken vorsichtig ihre Spitzen aus dem Boden. Die Tage werden wärmer und länger, die Menschen ge-

selliger. Man schart wieder gerne Gäste um sich – und der Frühling hat dafür viele geeignete Feste. Schön, wenn man dann die passende Torte für jedes Ereignis parat hat.

MARIENKÄFERTORTE

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben. Während der Boden auskühlt und die Aprikosenkonfitüre trocknet, den Schokoladenguss herstellen.

2 Die weiße Kuvertüre hacken und zusammen mit dem Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Torte mit der flüssigen Kuvertüre überziehen und den Guss fest werden lassen.

3 Die Zitronenmelisseblätter waschen und trockentupfen. Die Blätter auf der Tortenoberfläche und dem Rand verteilen, solange der Schokoladenüberzug noch weich ist und die Blätter darauf haften.

4 Für die Marienkäfer die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Für die Flügel 100 Gramm der Marzipanmasse mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben. Die restliche Masse braun einfärben. Aus der braunen Masse 10 knapp walnussgroße Ovale formen.

5 Die rote Masse in 20 gleiche Stücke teilen. Diese Stücke zu Flügeln formen und auf die Käferkörper aufsetzen – entweder so, dass die Flügel geschlossen sind oder so, dass es aussieht, als würden die Käferchen gleich wegfliegen. Bei Letzteren die Flügel eventuell mit kleinen Marzipankügelchen abstützen.

6 Die Zartbitterkuvertüre schmelzen lassen und in einen kleinen, selbst gemachten Spritzbeutel geben (Seite 15). Damit Augen und Punkte auf die Käferchen malen, die Schokolade trocknen lassen.

7 Von der Lakritzschnecke 10 etwa 1 Zentimeter lange Stücke abschneiden. Die Stücke in der Mitte teilen und je zwei Stücke als Fühler oben in den Kopf der Marienkäfer stecken.

8 Die Käferchen auf dem Kuchen verteilen: Acht davon an den Tortenrand setzen, so dass auf jedem Tortenstück ein Marienkäfer sitzt. Zwei Käfer in die Mitte setzen.

ZUTATEN

**Für 1 Springform
(20 cm Ø)**

Für den Boden

- 1 Rezept Sachertorte
(Seite 20)

Für den Guss

- 200 g weiße Kuvertüre
- 2 EL Kokosfett

Zum Verzieren

- Einige schöne Blätter Zitronenmelisse
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- Rote und braune Lebensmittelfarbe
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Lakritzschnecke

ZUTATEN

Für den Boden

- 1 Rezept Wiener Boden (Seite 18)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für die Füllung

- 3 unbehandelte Orangen
- 1/4 l Weißwein
- 230 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 30 ml Cointreau
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- Salz
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Sahne

Für den Guss und zum Verzieren

- 450 g weißer Rollfondant
- Bunte Zuckerblättchen
- Dunkelgrüne Lebensmittelfarbe
- Fruchtgummischüre
- Lakritzschnecken
- Pigmentfarbe Corn-gold/Goldschimmer
- Goldene Zuckerkugeln
- Pigmentfarbe silber glitzern
- Silberne Zuckerblättchen

KARNEVAL IN VENEDIG

1 Den Teig backen wie im Rezept beschrieben. Den erkalteten Kuchen aprikotieren.

2 Für die Füllung die Orangen waschen und abtrocknen. Die Schale ohne weiße Innenhaut mit einem Sparschäler dünn abschälen und die Früchte auspressen. 1/4 Liter Orangensaft mit der Orangenschale, dem Wein und dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen.

3 Die Speisestärke mit dem Cointreau und den Eigelben verrühren und unter die heiße Orangensauce mischen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Sauce unter Rühren nochmals erhitzen und zur Rose abziehen (Seite 23). Den Eischnee unterheben. Die Creme von der Kochstelle nehmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4 Die Gelatine ausdrücken und in der warmen, aber nicht mehr heißen Creme auflösen. Die Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Creme zu gelieren beginnt.

5 Die Kuchenplatte zweimal quer durchschneiden und mit der Creme füllen.

6 Für die Verzierung 250 Gramm Fondant auf Puderzucker rund ausrollen und den Kuchen damit einkleiden, Oberfläche und Seiten rasch mit bunten Zuckerblättchen bestreuen, bevor der Fondant trocknet. Den restlichen Fondant halbieren. Die eine Hälfte grün einfärben (Seite 11).

7 Zwei Masken von etwa 15 Zentimeter Länge auf festen Karton aufzeichnen, mit einem Bastelmesser ausschneiden. Die Schablonen auf den Fondant legen, die Masken mit einem scharfen Messer ausschneiden. An den Seiten der Masken kleine Löcher bohren. Fruchtgummi- oder Lakritzschüre durchziehen.

8 Die weiße Maske mit Goldspray besprühen und den oberen Rand der Aussparungen für die Augen mit goldenen Zuckerkugeln verzieren. Die grüne Maske mit Silberglitter und Silberblättchen dekorieren. Die Masken in die Mitte der Torte legen und mit kleinen Fondantkugeln abstützen, damit sie nicht ganz eben auf dem Kuchen aufliegen.

9 Fruchtgummischüre als Luftschlangen auf der Torte verteilen. Die Torte über Nacht trocknen lassen.



Swetlana



ZUTATEN

**Für 1 Springform
(26 cm Ø)**

Für den Boden

ZUTATEN

- 1 Rezept Orangenbiskuit (Seite 16)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für die Mandelcreme

- 1/2 Vanilleschote
- 600 ml Milch
- 6 Eigelb
- 40 g Speisestärke
- 220 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 150 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 2 EL brauner Rum
- Puderzucker zum Bestäuben

Zum Verzieren

- 2 EL gehackte Pistazien
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- Braune Lebensmittelfarbe
- 50 g Zartbitterkuvertüre

OSTERTORTE MIT HASEN

1 Den Biskuit backen wie im Rezept beschrieben, dann auskühlen lassen und aprikotieren. Den Boden einmal quer durchschneiden.

2 Für die Creme die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Hälfte der Milch mit der Vanilleschote und dem Vanillemark zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

3 Die Eigelbe mit der Speisestärke, der Hälfte des Zuckers und der restlichen Milch vermischen. Etwas von der heißen Vanillemilch unterrühren, dann die Eiermasse in die Vanillemilch einlaufen lassen, und die Creme unter Rühren erhitzen, bis sie andickt. Die Creme beiseite stellen und mit etwas Puderzucker bestäuben, abkühlen lassen.

4 Die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, die Mandeln und den Rum darunter mischen. Die erkaltete Vanillecreme

nochmals durchrühren und nach und nach unter die Buttermasse ziehen. Die Torte einmal quer durchschneiden und mit einem Drittel der Creme füllen. Mit der restlichen Creme bestreichen und mit den Pistazien bestreuen. Die Torte 4 Stunden kalt stellen.

5 Inzwischen die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Einen kleinen Teil des Marzipans für die Schwänzchen beiseite stellen. Den Rest mit brauner Lebensmittelfarbe einfärben. Aus der braunen Masse kleine Hasen formen: große Kugeln für die Körper, kleine für die Köpfe. Für die Ohren Ovale formen, diese leicht flach drücken, an den Köpfen befestigen. Für die Läufte Kegel formen, die Körper darauf festdrücken.

6 Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Mit der Kuvertüre Augen und Schnurrhaare auf die Hasenköpfe malen, trocknen lassen. Acht Häschen auf den Rand der Torte, eines in die Mitte setzen.



PRALINENEI

1 Den Boden und die Creme herstellen wie in den Rezepten beschrieben. Beides erkalten lassen. Den Boden zwei- oder dreimal quer durchschneiden und dünn mit der Orangen-Wein-Creme füllen.

2 Die Orangenmarmelade mit dem Cointreau und dem Puderzucker erhitzen, mit dem Pürierstab durchmischen. Die Torte mit der heißen Marmelade bestreichen und trocknen lassen.

3 Die Marzipanrohmasse mit der Orangenschale und dem Puderzucker verkneten. Die Masse zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen, und die Torte damit belegen.

4 Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen (Seite 12) und den Kuchen damit bedecken. Etwas anziehen lassen. Dann die dunkle Kuvertüre ebenfalls zerlassen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und dünne Linien in unregelmäßigem Zickzackmuster über die weiße Kuvertüre laufen lassen. Die Torte vor dem Anschneiden mindestens 4 Stunden durchziehen lassen.

VARIANTEN

• Zusätzlich zu der beschriebenen Dekoration noch kandierte Orangenschalen auf der Torte verteilen. Dafür 1 unbehandelte Orange waschen und abtrocknen. Mit einem Zestenreißer die Schale in dünnen Streifen ab-

hobeln. Die Schalen mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen, dann etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Schalen in ein Sieb abgießen, mit frischem Wasser aufkochen und weitere 20 Minuten kochen lassen, abgießen und kalt abschrecken. Die Schalen mit 100 Gramm Zucker und 2 Esslöffeln Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Etwa 2 Stunden bei sehr schwacher Hitze kochen, dabei immer wieder umrühren, damit sie nicht anbrennen. Die Schalen abgießen.

• Den Backofen auf 100°C (Umluft 80°C, Gas Stufe 1) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die kandierten Schalenstreifen darauf verteilen und im Backofen etwa 12 Stunden trocknen (dabei die Ofentür einen Spalt offen lassen).

TIPP Wenn Kinder mitessen, darf die Verzierung bunter und lustiger sein. Für die Füllung ersetzen Sie den Wein durch die gleiche Menge Orangensaft und den Saft einer Zitrone. Überziehen Sie das Ei mit einem hellen Zuckerguss und färben Sie jeweils kleine Mengen Zuckerguss mit Lebensmittelfarbe in verschiedenen Farben. Füllen Sie den buntten Zuckerguss nacheinander in selbst gedrehte Spritzbeutel (Seite 15) und malen Sie abwechselnd gerade, gewellte und Zickzacklinien über das Ei, dazwischen zeichnen Sie Punkte, Blümchen oder Kreise. Zusätzlich können Sie noch bunte Zuckerperlen oder kleine Ostereier in den Guss drücken.

ZUTATEN

Für eine eiförmige Backform von 20 cm Länge

Für den Boden

- 1 Rezept Mandeltorte (Seite 18)

Für die Füllung

- 1/2 Rezept Orang Wein-Creme (Seite 28)

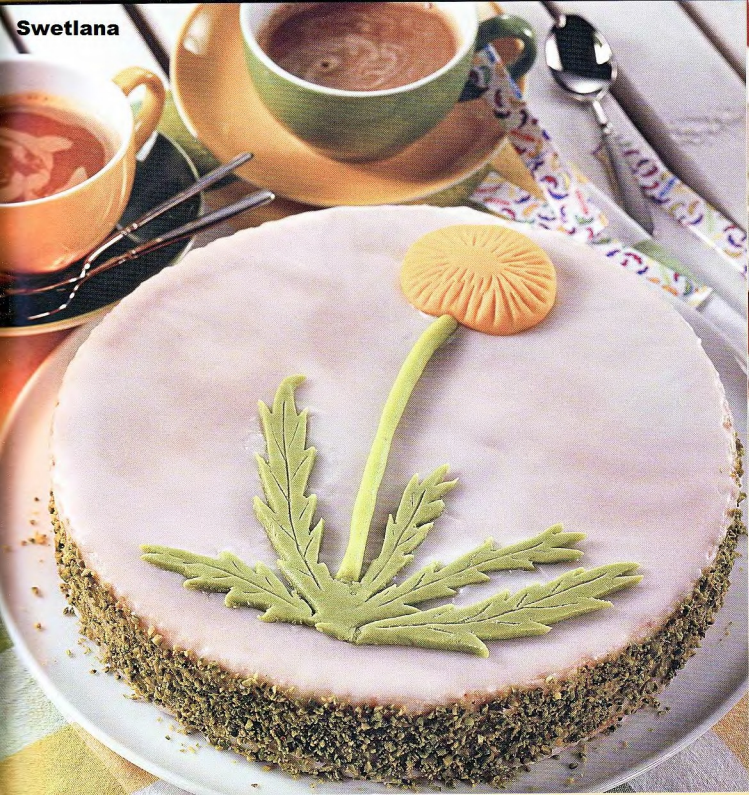
Zum Bestreichen

- 70 g Orangenmarmelade
- 2 EL Cointreau
- 2 EL Puderzucker

Für die Decke

- 150 g Marzipanrohmasse
- 2 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 60 g Puderzucker
- 200 g weiße Kuvertüre
- 50 g Zartbitterkuvertüre

Swetlana



ZUTATEN

Für 1 Herzbackform

(1800 ml Inhalt)

Für den Boden

- 1 Rezept Baumkuchentorte (Seite 19)

Für den Guss

- 80 g Orangenmarmelade
- 1 EL Cointreau
- 1 EL Puderzucker
- 350 g weißer Rollfondant

Zum Verzieren

- 180 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 2 TL Cointreau
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUTATEN

Für 1 Herzbackform

(1800 ml Inhalt)

Zum Verzieren

- 1 Hand voll Rosenblätter
- 1 frisches Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 4 Tropfen Rosenwasser (Apotheke)
- Feiner Zucker

Für den Boden

- 1 Rezept Mandeltorte (Seite 18)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für die Füllung

- 1 Rezept Mandelcreme

MUTTERTAGSTORTE

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben. Den fertigen Boden in der Form leicht abkühlen lassen, dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter setzen und völlig auskühlen lassen.

2 Orangenmarmelade mit Cointreau und Puderzucker erhitzen, bis der Puderzucker sich aufgelöst hat. Die Mischung mit dem Pürierstab durchmischen und den Kuchen damit bestreichen, trocknen lassen.

3 Auf Backpapier ein Herz zeichnen, das etwas kleiner ist als das gebackene Herz. Den Innenteil mit Gitterlinien ausfüllen.

4 Den Puderzucker sieben, mit Eiweiß und Cointreau verquirlen. Der Guss muss sehr zäh sein. Den Guss in einen Spritzbeutel geben (Seite 15). Unten ein kleines Stück abschneiden. Die Herzkonturen auf das Backpapier aufspritzen. Dann den Innenteil gestalten. Die Linien sollten nicht zu filigran sein, sonst bricht das Gebilde später auseinander. Das Spitzenherz gut trocknen lassen.

5 Den Rollfondant ausrollen und das Baumkuchenherz damit einkleiden (Seite 11). Das Herz aus Eiweißglasur vorsichtig abheben und auf die Tortenoberfläche legen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

ROSENHERZ

1 Die Rosenblätter mit einem trockenen Pinsel säubern. Das Eiweiß mit Salz und Rosenwasser verquirlen und mit einem feinen Pinsel auf die Blätter auftragen.

2 Zucker auf eine Platte schütten. Die Blätter auf beiden Seiten mit dem feinen Zucker bestreuen, auf das Zuckerbett legen und an einem trockenen, kühlen Ort 1 bis 2 Tage trocknen lassen.

3 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, dann erkalten lassen und aprikotieren.

Die Mandelcreme herstellen, abkühlen und anziehen lassen.

4 Das Herz einmal quer halbieren und mit einem Drittel der Creme füllen. Mit einem weiteren Drittel der Creme das Herz rundum bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und am Rand der Torte dicht an dicht Rosetten aufspritzen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag die kandierten Rosenblätter dekorativ auf der Tortenmitte verteilen.

VEILCHENTORTE

1 Die Veilchen mit einem trockenen Pinsel säubern. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Rosenwasser verquirlen. Mit einem feinen Pinsel das Eiweiß auf die Veilchen auftragen, sodass sie ganz damit umhüllt sind.

2 Zucker auf eine Platte schütten. Die Veilchen mit dem feinen Zucker bestreuen und auf das Zuckerbett setzen. Die Blüten an einem trockenen, kühlen Ort 1 bis 2 Tage trocknen lassen.

3 Den Boden backen und erkalten lassen, dann aprikotieren, trocknen lassen und zweimal quer durchschneiden.

4 Die Bayerische Creme nach Rezept herstellen, den Kuchen damit füllen. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen damit überziehen, mit Haselnuss- oder Mandelkrokant bestreuen und über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen.

5 Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. 12 Rosetten auf den Rand der Torte, eine Rosette in die Mitte spritzen. Auf jede Rosette am Rand je 1 kandiertes Veilchen setzen. Auf die Rosette in der Mitte 3 Veilchen setzen.

TIPP So können Sie ganz einfach selbst Krokant herstellen: 200 Gramm ungeschälte Haselnüsse oder Mandeln auf ein Backblech legen und im Backofen bei 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) etwa 20 Minuten rösten. Die Nüsse herausnehmen, auf ein sauberes Küchentuch legen und die Häutchen abrubbeln. Die Nüsse nicht zu fein hacken. 200 Gramm Zucker mit 1 Esslöffel Zitronensaft in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, die gehackten Nüsse unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Öl bestreichen und den Krokant darauf verteilen, trocknen lassen. Vor Verwendung in kleinen Stücke brechen.

ZUTATEN

Für 1 Springform (26 cm Ø)

Für die kandierten Veilchen

- 15 Veilchen
- 1 frisches Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 4 Tropfen Rosen- oder Orangenblütenwasser (Apotheke)
- Feiner Zucker

Für den Boden

- 1 Rezept Mandeltorte (Seite 18)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für die Füllung

- 1 Rezept Bayerische Creme (Seite 23)

Für den Guss

- 200 g weiße Kuvertüre
- 40 g Kokosfett

Zum Verzieren

- 4 EL Haselnuss- oder Mandelkrokant (fertig gekauft oder selbst gemacht, siehe Tipp)
- 100 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 EL Sahnesteif



Die Veilchen komplett mit leicht verquirltem Eiweiß einstreichen.



Feinen Zucker vorsichtig über die Blüten rieseln lassen.



Nach etwa zwei Tagen sind die kandierten Blüten getrocknet.

Swetlana



SOMMER

Der Sommer verführt mit üppiger Pracht. Die Gärten stehen in voller Blüte und auch Obst gibt es in Hülle und Fülle. Die Farben des Sommers sind kräftig – und auch das Materi-

al für die Tortendekorationen darf verschwenderisch eingesetzt werden. Egal, ob Sie mehr auf Natur oder mehr auf künstliche Zutaten setzen, seien Sie mit allem großzügig!

TORTE MIT EFEURANKEN UND ZITRONENFALTER

1 Den Biskuit backen wie im Rezept beschrieben, dann erkalten lassen und aprikotieren. Die Schokoladen-Rum-Creme herstellen wie im Rezept beschrieben. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden und mit der Creme füllen, über Nacht kalt stellen.

2 Die Zartbitterkuvertüre mit dem Plattenfett über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen mit dieser Masse überziehen. Die Kuvertüre trocknen lassen.

3 Den Rollfondant mit der grünen Lebensmittelfarbe verkneten, sie soll sich aber nicht gleichmäßig in dem Fondant verteilen, dieser darf eine leichte Marmorierung haben.

4 Aus stabilem Karton die Schablone für Efeublätter in verschiedenen Größen herstellen. Aus dem Fondant etwa 12 Efeublätter schneiden. Aus dem restlichen Fondant eine lange, sehr dünne Rolle formen, diese als Stiel

geschwungen auf die Oberfläche der Torte legen. Die Blätter an den Stiel anlegen und leicht festdrücken.

5 Eiweiß, Puderzucker, Zitronensaft und gelbe Lebensmittelfarbe verrühren. Zwei unterschiedlich große Schmetterlinge auf Pergamentpapier aufzeichnen. Mit der Zuckerlasur die Schmetterlinge aufspritzen, beim größeren Schmetterling Körper und Flügel getrennt aufzeichnen, damit Sie ihn anschließend mit leicht zusammengefalteten Flügeln auf die Tortenoberfläche setzen können. Trocknen lassen. Die restliche Glasur gut zudecken und kalt stellen.

6 Die Schmetterlinge mit der übrigen Glasur auf einer Hälfte der Tortenoberfläche (rechts oder links von der Efeuranke) befestigen. Beim größeren Schmetterling die Flügel mit kleinen Papier- oder Schwammstücken abstützen, bis die Glasur trocken ist.

ZUTATEN

Für 1 Springform (26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Wiener Boden (Seite 18)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für die Füllung

- 1 Rezept Schokoladen-Rum-Creme (Seite 25)

Für den Guss

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Kokos-Plattenfett

Zum Verziern

- 250 g weißer Rollfondant
- Grüne Lebensmittelfarbe
- 1 Eiweiß
- 180 g Puderzucker
- 1–2 TL Zitronensaft
- Gelbe Lebensmittelfarbe

ZUTATEN

Für 1 Springform

(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Mandeltorte
(Seite 18)

Für die Jogurtcreme

- 200 g Jogurt
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Schattenmorellen
(aus dem Glas)
- 100 g Ricotta
- 150 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g Sahne

Für den Belag

- 400 g Schattenmorellen
(aus dem Glas)

Für den Guss

- 200 g Schattenmorellen
(aus dem Glas)
- 350 ml Rotwein
- 3 Blatt rote Gelatine
- 100 g Zucker

Zum Verzieren

- 12 Kirschen mit Stiel
- 150 g Zucker
- 250 g Sahne
- 100 g gehackte
Pistazien

KIRSCHTRAUM

1 Die Mandeltorte backen wie im Rezept beschrieben, erkalten lassen, dann zweimal quer durchschneiden.

2 Den Jogurt in ein feines Sieb geben und etwas abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schattenmorellen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Jogurt, Ricotta, Zucker und Zitronensaft verrühren. 3 bis 4 Esslöffel Schattenmorellensaft erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Jogurtcreme rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme mischen, kalt stellen.

3 Für den Belag die Schattenmorellen abtropfen lassen. Den unteren Tortenboden in einen Tortenring setzen und mit einem Drittel der Creme bestreichen. Das Mittelstück auflegen, mit einem Drittel der Creme bestreichen. Den oberen Boden aufsetzen und dicht mit den Kirschen belegen, mit der restlichen Creme bedecken. Die Torte kalt stellen.

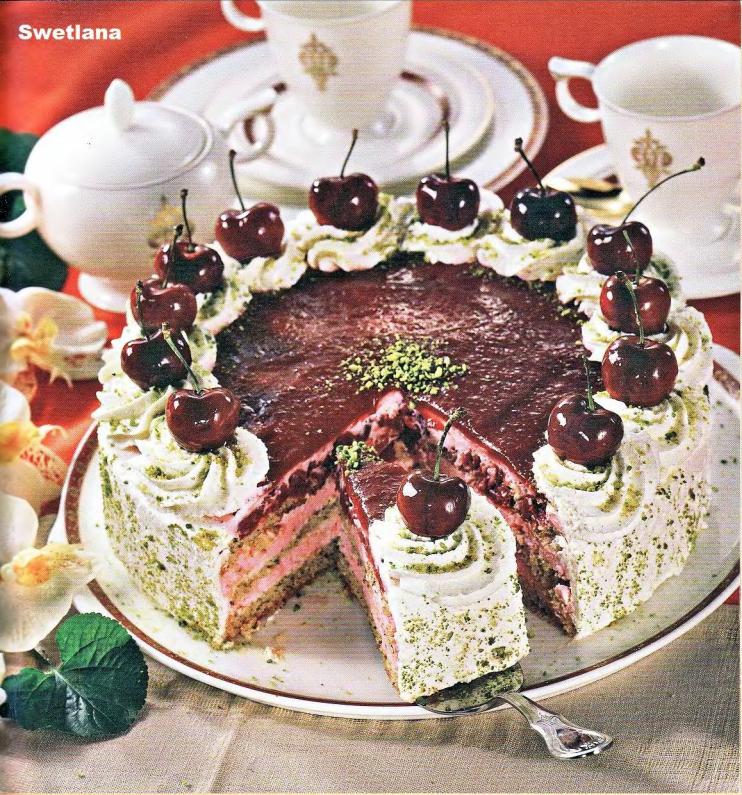
4 Für den Guss die Kirschen abtropfen lassen und mit der Hälfte des Rotweins pürieren. Die Gelatine einweichen. Den restlichen Wein mit dem Zucker und dem Kirschpüree aufkochen lassen. Vom Feuer ziehen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Die Masse, sobald sie leicht zu gelieren beginnt, auf die letzte Cremeschicht gießen, die Torte 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5 Für die Kirschen zur Verzierung 1/8 Liter Wasser mit 125 Gramm Zucker aufkochen lassen und so lange kochen, bis der Zuckersirup lange Fäden zieht. Die Kirschen waschen und abtrocknen. Die Früchte in den Zuckersirup tauchen, herausnehmen und trocknen lassen. Dafür unten kleine Holzspießchen einstechen und die Früchte zum Beispiel auf eine halbierte Styroporkugel stecken.

6 Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und ein Drittel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen. Den Rand der Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und zwei Drittel der Pistazien darüberstreuen. An den Rand der Tortenoberfläche große Rosetten spritzen und mit den übrigen Pistazien bestreuen. Die glasierten Kirschen daraufsetzen.

TIPP Mit Zuckersirup überzogene Früchte haben einen verführerischen Glanz. Eigentlich können Sie auf diese Weise nahezu jede Frucht zubereiten. Wenn Sie große Früchte (wie beispielsweise Äpfel) glasieren möchten, sollten Sie stabile Spieße (z.B. Schaschlikspieße) verwenden und beim Trocknen für eine standfeste Unterlage sorgen. Die Früchte sind fertig, wenn sie nicht mehr kleben und schön glänzen. Wer mag, kann die Zuckerglasur mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben.

Swetlana



ZUTATEN

Für 1 Springform (26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Schokoladen-torte (Seite 20)

Für die Füllung

- 200 g Jogurt
- 200 g saure Sahne
- 200 g Quark
- 150 g Zucker
- 50 ml Brombeerlikör
- 200 g Brombeeren
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Sahne

Zum Verzieren

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 400 g Sahne
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- Einige schöne Brombeeren
- Einige Blättchen Zitronenmelisse
- 2 EL gehackte Pistazien

BROMBEERTORTE

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, dann abkühlen lassen.

2 Für die Creme Jogurt, saure Sahne und Quark mischen. Den Zucker mit dem Brombeerlikör in einen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Brombeeren kurz abrausen, putzen und verlesen. Die Beeren in die Zuckerlösung geben und kurz mitkochen, dann abkühlen lassen.

3 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze auflösen. Die aufgelöste Gelatine mit den abgekühlten Brombeeren unter die Jogurtcreme rühren. Die Creme kalt stellen.

4 Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, diese wieder kalt stellen.

5 Den Boden zweimal quer durchschneiden. Den unteren Teil in einen Tortenring

geben und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den mittleren Tortenteil auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Den oberen Teil auflegen und die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

6 Inzwischen die Kuvertüre auf einer Rohkostreibe fein raspeln. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, und die Torte ringsum mit zwei Drittel der Sahne bestreichen. Oberfläche und Seiten mit der Zartbitterkuvertüre bestreuen.

7 Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ausgehend von einem Punkt am Rand der Torte »Strahlen« in alle Richtungen spritzen. Jeden Strahl mit einem Tuף enden lassen. Den Punkt, von dem die Strahlen ausgehen, mit einigen Brombeeren und Melisseblättchen dekorieren. Die Tortenoberfläche mit den gehackten Pistazien bestreuen.



ERDBEERGLÜCK

1 Für das Baiser die Eiweiße mit dem Limettensaft und der Limettenschale steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker und den Puderzucker unterrühren. So lange schlagen, bis der Eischnee glänzt und Spitzen bildet. Zum Schluss die Speisestärke darüber sieben und nur kurz unterrühren.

2 Auf 2 Stücke Backpapier jeweils 2 Kreise mit einem Durchmesser von 20 Zentimeter zeichnen. Das Backpapier auf zwei Backbleche legen. Zwei Drittel des Eischnees in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 10) füllen. Auf den ersten Kreis den Boden spiralförmig aufspritzen. Darauf achten, dass eine geschlossene Fläche entsteht. Vom zweiten und dritten Kreis nur den Rand spritzen.

3 Den restlichen Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Größe 8) füllen und auf den letzten Kreis ein Gitter spritzen. Den Backofen auf 50°C vorheizen und die Baiserteile darin bei leicht geöffneter Tür etwa 10 Stunden trocknen lassen. Das Baiser muss ganz trocken sein.

4 Am nächsten Tag die einzelnen Teile vorsichtig vom Backblech lösen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen.

5 Für die Füllung die Früchte bei Bedarf kurz abrausen, dann putzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit dem Erd-

beerlikör und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und ziehen lassen.

6 Inzwischen die Sahne für die Verzierungen steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zwischen den Boden und die beiden Baiserringe etwas Sahne spritzen und alles aufeinander setzen.

7 Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Die marinierten Beeren unterheben. Die Masse in die Baisertorte füllen. Den oberen Ring ebenfalls mit etwas Sahne bespritzen und das Gitter auflegen. Den Rand der Torte mit Sahne bestreichen und drei Viertel der Pistazien darüberstreuen. Auf den Rand der Tortenoberfläche Sahnerosetten spritzen. Diese mit Erdbeeren und mit Zitronenmelisseblättchen garnieren. Die restlichen Pistazien in die Mitte der Torte streuen.

VARIANTE Diese Torte schmeckt auch mit Heidelbeeren, Brombeeren oder Himbeeren. Eine säuerliche Note bekommt das Ganze mit Johannisbeeren. Diese am besten mit Cassislikör marinieren.

TIPP Das getrocknete Baiser zerbricht leicht. Das übrige Baiser für ein Blitzdessert verwenden: zerbröseln und mit TK-Beerenmischung und Schlagsahne vermengen – gleich servieren!

ZUTATEN

Für 1 Springform (20 cm Ø)

Für das Baiser

- 4 Eiweiß
- 1 TL Limettensaft
- 1/2 TL abgeriebene unbehandelte Limettenschale
- 125 g feiner Zucker
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke

Für die Füllung

- 300 g Erdbeeren
- 2 EL Erdbeerlikör
- 1 EL Puderzucker
- 300 g Sahne
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

Zum Verzieren

- 200 g Sahne
- 3 EL gehackte Pistazien
- 8 schöne kleine Erdbeeren
- 8 Blättchen Zitronenmelisse

ZUTATEN

Für 1 Springform (24 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Wiener Boden
(Seite 18)

Für den Nusskrokant

- 300 g Walnuss- und
Cashewkerne gemischt
- 250 g Zucker
- 2 EL Butter

Für die Füllung und zum Bestreichen

- 3 Granatäpfel
- 1 unbehandelte Limette
- 70 g Palmzucker
- 1/2 l fettarme Milch
- 80 g Zucker
- 2 Eigelb
- 40 g Speisestärke
- 60 g Marzipanrohmasse
- 250 g Butter
- 1 EL weißer Rum
- Etwas Puderzucker
zum Bestäuben

Zum Tränken

- 1 unbehandelte Limette
- 30 g Palmzucker
- 2 EL weißer Rum

MORGENRÖTE

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, dann abkühlen lassen.

2 Für den Krokant die Nüsse mittelfein hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker und Butter in eine Pfanne geben und hellgelb karamellisieren. Die Nüsse unterrühren, sofort auf dem Backblech verteilen und glatt streichen.

3 Für die Buttercreme die Granatäpfel halbieren, von den Kernen 3 Esslöffel abnehmen und für die Dekoration beiseite stellen. Die Früchte auspressen und den Saft durch ein Sieb gießen. Die Limette waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen und ebenfalls für die Garnitur beiseite stellen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

4 Den Limettensaft mit dem Palmzucker und dem Granatapfelsaft zum Kochen bringen und die Mischung auf etwa ein Drittel einkochen lassen, dann beiseite stellen.

5 Die Milch mit dem Zucker erhitzen. 4 bis 5 Esslöffel von der heißen Milch abnehmen und mit den Eigelben und der Speisestärke verquirlen. Die Mischung unter Rühren in die heiße Milch gießen und alles nochmals kurz aufkochen lassen. Die Creme beiseite stellen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

6 Die Marzipanrohmasse mit etwas Butter verkneten. Dann die restliche Butter und den Rum zufügen. Die beiseite gestellte Eigelbcreme unter die Buttermasse ziehen. Granatapfelsirup einrühren.

7 Den Boden zweimal quer durchschneiden. Zum Tränken die Limette abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Palmzucker mit Limettenschale und -saft, 4 Esslöffeln Wasser und dem Rum erhitzen, bis der Palmzucker sich aufgelöst hat.

8 Den unteren Teil der Torte mit knapp einem Fünftel der Creme bestreichen, den mittleren Teil auflegen, mit der Flüssigkeit tränken und ebenfalls mit knapp einem Fünftel der Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen und diesen ebenfalls tränken. Die Torte rundherum mit Creme bestreichen.

9 Den Krokant zerkleinern und den Rand der Torte dicht damit bestreuen. Etwas Krokant auch auf der Tortenoberfläche verteilen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Größe 8) füllen und 12 S-Formen auf die Torte spritzen. Mit Granatapfelkernen und Limettenschalenstreifen bestreuen.

TIPP Der Krokant lässt sich gut zerkleinern, wenn man ihn in einen Tiefkühlbeutel gibt und mit einem Nudelholz darüberrollt.

Swetlana



ZUTATEN

Für 1 Springform

(24 cm Ø)

Für die Füllung

- 1 Rezept Bayerische Creme (Seite 23)

Für den Brandteig

- 120 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 300 g Mehl
- 6 Eier

Für die Karamellglasur und zum Verzieren

- 300 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 2 TL Zitronensaft
- Kandierte Rosenblätter (Seite 34)

ALTWEIBERSOMMER

1 Für die Füllung die Creme zubereiten wie im Rezept beschrieben und kalt stellen.

2 Für den Brandteig 300 Milliliter Wasser mit der Butter und dem Salz zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal in das kochende Wasser schütten. Rühren, bis sich der Teig in einem Kloß vom Topfboden löst. Die Eier nacheinander unter den Teig arbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Kugeln auf das Backblech spritzen.

3 Die Windbeutel etwa 15 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Die Bayerische Creme in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle füllen, und die Creme von unten in die Windbeutel spritzen. Die Springform mit Backpapier umwickeln und die Enden mit Klebestreifen fixieren. Das Papier mit einem neutralen Öl bestreichen. Die

Form auf ein Stück Backpapier setzen, das ebenfalls mit Öl bestrichen wurde.

4 Für den Karamell den Zucker mit 100 Milliliter Wasser aufkochen, dann noch 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit klar ist. Den Zitronensaft einrühren, und den Karamell beiseite stellen.

5 Die Windbeutel nacheinander mit einer Gabel in den Karamell tauchen und um die Form herum »aneinander kleben«. Wenn die Kuppel fast geschlossen ist, Backpapier und Form entfernen. Die Kuppel mit den übrigen Windbeuteln schließen.

6 Mit dem übrigen Karamell die Spinnfäden formen. Dafür eine Gabel in den zähen Karamell tauchen und diesen ganz schnell zwischen den Windbeuteln hin und her spinnen. Wieder eintauchen und weiter-spinnen, bis alle Windbeutel umwoben sind. Mit kandierten Rosenblättern garnieren.



Hellen Karamell kochen und in eine Schüssel umfüllen.



Mit einer Gabel rasch Karamell um die Windbeutel spinnen.



Die fertige Kuppeltorte ist völlig mit Karamellfäden überzogen.

FUSSBALLTORTE

► Titelfoto

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben und abkühlen lassen. Die Nussbuttercreme herstellen wie im Rezept beschrieben. Den Boden zweimal quer durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Die Torte aprikotieren und kalt stellen.

2 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, und die Torte damit überziehen. Die Oberfläche mit den gehackten Pistazien bestreuen, solange der Guss noch feucht ist. 1 Fußball in die Mitte, die restlichen an den Rand der Torte legen. Die Figuren, das Tor und das Fähnchen auf der Torte verteilen.

TIPP Für die Dekoration der Fußballtorten haben Sie eine Fülle von Möglichkeiten zur Auswahl. Den Rasen können Sie mit fein

gehackten grünen Pistazien darstellen, mit grün gefärbtem Zucker aus dem Fachhandel oder auch mit grüner Fondant- oder Puderzuckerglasur. Perfekt wirkt ein Tortenüberzug aus grün eingefärbtem Marzipan. Besonders bei einer rechteckigen Torte sollten Sie sich die Mühe machen, anschließend mit weißem Zuckerguss die Feldmarkierungen aufzuspritzen. Fußballspieler, Fußbälle, Tore und Papierfahnen gibt es komplett im Set, das Sie im Fachhandel bestellen können. Aber auch in Spielwarenläden werden Sie fündig: Dort gibt es kleine Tischspiele mit preiswerten Plastikfiguren und -toren zu kaufen, die Sie als Spielfiguren weiterverwenden können, wenn die Torte verzehrt ist. Papierfahnen gibt es im Schreibwarenhandel.

FUSSBALLFELD

1 Den Biskuit backen wie im Rezept beschrieben, dann auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

2 Die Bayerische Creme herstellen wie im Rezept beschrieben und kalt stellen. Kurz bevor die Creme ganz fest ist, den Biskuit damit rundherum bestreichen. Die Torte kalt stellen, und die Creme vollständig erstarren lassen.

3 Die Oberfläche mit dem grünen Zucker oder den gemahlenden Pistazien bestreuen.

4 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle oder einen selbst gemachten Spritzbeutel (Seite 15) füllen. Damit die Markierungen für das Fußballfeld anbringen. Fußballtore an beiden Enden aufstellen, Fußballspieler und Fußball auf dem Feld verteilen.

ZUTATEN

Für 1 Springform (26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Wiener Boden (Seite 18)
- 1 Rezept Nussbuttercreme (Seite 24)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für den Guss und zum Verzieren

- 250 g Puderzucker
- 3 TL Zitronensaft
- 120 g gehackte Pistazien
- 13 Schokoladenfußbälle
- 3-5 Fußballspieler
- 1 Fußballtor
- 1 Papierfahnen

ZUTATEN

Für ein Blech von 30 x 40 cm

- 2 Rezepte Orangenbiskuit (Seite 16)
- 1 Rezept Bayerische Creme (Seite 23)
- 100 g grün gefärbter Zucker (Fachhandel; alternativ 200 g grob gemahlene Pistazien)
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- Deko für Fußballtore (Fachhandel, siehe Tipp oben)

Swetlana



HERBST

Der Herbst versorgt uns üppig mit Früchten und Farben. Bunt wie die Blätter sind auch die Torten, die wir in diesem Kapitel vorstellen. Schwelgen Sie in der Vielfalt dessen, was

die Natur jetzt noch zu bieten hat, und genießen Sie die letzten warmen Tage mit Ihrer Familie und lieben Gästen bei einer guten Tasse Kaffee und selbst gemachter Torte.

BUNTE BLÄTTER

1 Den Backofen auf 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1) vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Die Bananen mit einer Gabel sehr fein zerdrücken und mit den gemahlenden Mandeln unter die Eiermasse mischen. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben.

2 Eine Kastenform einfetten und mit Mandeln austreuen. Den Teig hineinfüllen und im Backofen auf der unteren Schiene etwa 50 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Blätter anfertigen. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Die Masse in 10 bis 15 Teile teilen und diese mit der Lebensmittelfarbe marmorieren, dabei verschiedene Farbkombinationen wählen: Mischen Sie z.B. rote und gelbe Lebensmittelfarbe und verarbeiten sie mit brauner zusammen, sodass orange-braun marmoriertes Marzipan entsteht.

4 Die einzelnen Marzipanteile ausrollen und mit verschiedenen Blattformen, Ausstechformen, Stempeln oder Schablonen Blätter ausschneiden. Mit einem kleinen Holzspießchen die Blattadern eindrücken.

5 Den Kuchen aprikotieren. Die Kuvertüre zerkleinern und über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen damit übergießen, und die Kuvertüre zügig mit einer Palette verstreichen. Die Blätter dekorativ in die noch feuchte Kuvertüre legen. Den Kuchen trocknen lassen.

TIPP Hübsch sieht es aus, wenn Sie den Kuchen zusätzlich mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Dafür 100 Gramm Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellgelb rösten und an Seiten und Oberfläche auf die noch feuchte Kuvertüre streuen. Auch gehackte grüne Pistazien machen sich auf der dunklen Kuvertüre gut und bilden eine hübsche Ergänzung zu den bunten Blättern.

ZUTATEN

Für 1 Kastenform (30 cm)

Für den Teig

- 175 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 4 Eier
- 2 sehr reife Bananen
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Butter und gemahlene Mandeln für die Form

Zum Verzieren

- 100 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker
- Rote, gelbe, grüne und braune Lebensmittelfarbe

Für den Guss

- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)
- 200 g Vollmilchkuvertüre

ZUTATEN

Für 1 Savarinform

(28 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Zimttorte (Seite 17)

Für die Füllung und zum Tränken

- 60 ml Kaffeelikör
- 1 Rezept Schokoladencreme (Seite 25)

Für den Guss

- 200 g weiße Kuvertüre
- 50 g Kokos-Plattenfett

Zum Verzieren

- 250 g Zartbitterkuvertüre
- Nach Belieben einige Johannisbeerrispen oder Minzeblätter

Außerdem

- Einige glatte Blätter (z. B. von Kirschlorbeer und Efeu)

SCHOKOBLÄTTER

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, dann auskühlen lassen. Die Schokoladencreme herstellen wie im Rezept beschrieben und kalt stellen.

2 Den Boden zweimal quer durchschneiden. Den unteren und den mittleren Teil jeweils mit dem Likör tränken und mit der Schokoladencreme bestreichen. Die Böden aufeinander setzen. Den oberen Tortenteil auflegen, die Torte beiseite stellen.

3 Die glatten Blätter waschen und trockenreiben. 200 Gramm Zartbitterkuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen, und die Blätter mit der Unterseite durch die Kuvertüre ziehen oder die Kuvertüre mit einem Pinsel nicht zu dünn auftragen.

4 Die Blätter auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, beiseite stellen und trocknen lassen. Sobald die Kuvertüre trocken ist, die Blätter vorsichtig von den Schokoblättern ab-

ziehen. Dabei sollten Ihre Hände möglichst kühl sein, denn die Blätter schmelzen leicht.

5 Die weiße Kuvertüre mit dem Kokos-Plattenfett über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Torte damit überziehen. Die übrige Zartbitterkuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen, in einen kleinen, selbst gemachten Spritzbeutel füllen und zarte Linien über die gesamte Torte ziehen.

6 Die Schokoladenblätter dekorativ auf dem Ring verteilen. Nach Belieben zusätzlich mit Johannisbeerrispen oder Minzeblättchen dekorieren. Die Torte trocknen lassen.

TIPP Verwenden Sie möglichst kleine Blätter, große reißen beim Abziehen leicht.

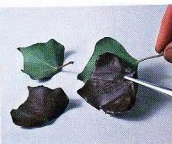
BLITZDEKO Wenn es schnell gehen muss, verwenden Sie statt selbst gemachter gekaufte Schokoblätter aus dem Supermarkt.



Die Blätter auf der Unterseite mit Kuvertüre bestreichen.



Mit der Blattseite nach unten auf Backpapier trocknen lassen.



Beim Abziehen nicht mit den Fingern in die Schokolade fassen.

MARONENTORTE

- 1 Den Biskuit backen wie im Rezept beschrieben, dann abkühlen lassen.
- 2 Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Creme die Kastanien an der spitzen Seite kreuzweise einritzen und auf ein Backblech legen (die Kastanien für die Dekoration gleich mit dazugeben). Die Kastanien im Backofen so lange garen, bis die Schale aufplatzt. Die Maronen herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann schälen. Für die Garnitur 12 schöne Maronen beiseite legen.
- 3 Die restlichen Kastanien mit der Milch und dem Vanillezucker in einen Topf geben und so lange kochen lassen, bis die Maronen weich sind. Die Mischung durch ein Haarsieb passieren, den Weinbrand untermischen und das Püree abkühlen lassen.
- 4 Inzwischen für die Verzierung den Zucker mit 1/4 Liter Wasser und Zimt zum Kochen bringen und sirupartig einkochen lassen. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Holzspießchen in die beiseite gelegten Kastanien piksen, und die Früchte in dem Zuckersirup glasieren. Die Kastanien herausheben und zum Trocknen auf einen Styroporkegel stecken. Dann die Orangenschalen für 15 Minuten in den Sirup geben. In ein Sieb abgießen und beiseite stellen.

- 5 Für die Creme die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Sahne unter das Kastanienpüree mischen und die Creme bis zur Verwendung kalt stellen.
 - 6 Den Kuchen einmal quer durchschneiden. Die Orangenmarmelade mit dem Cointreau und dem Zucker erhitzen und den unteren Teil des Kuchens damit bestreichen. Drei Viertel der Kastaniencreme auf den unteren Boden streichen, den oberen Boden aufsetzen und ebenfalls mit der Orangenmarmelade bestreichen. Die restliche Kastaniencreme kalt stellen.
 - 7 Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Den Kuchen damit bedecken und mit gehackten Pistazien bestreuen. Die restliche Kastaniencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Rosetten auf den Rand der Tortenoberfläche spritzen. Die glasierten Kastanien in die Rosetten setzen, mit den Orangenschalenstreifen bestreuen.
- BLITZDEKO** Statt der selbst gemachten Kastaniencreme können Sie Kastanienpüree aus der Dose verwenden und nur noch Sahne unterrühren. Für die Dekoration nehmen Sie eine fertige Marzipandecke, gekaufte glasierte Maronen (Marons glacés) und fertig kandierte Orangenschalen.

ZUTATEN

Für 1 Form (26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Orangenbiskuit (Seite 16)
- 60 g Orangenmarmelade
- 2 EL Cointreau
- 1 EL Zucker

Für die Creme

- 1 kg Esskastanien (Maronen)
- 3/8 l Milch
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 7 cl spanischer Brandy (z.B. Cardenal Mendoza)
- 300 g Sahne
- 75 g Rohrohrzucker

Zum Verzieren

- 250 g Zucker
- 1 kräftige Prisse Zimt
- 1 unbehandelte Orange
- 12 schöne gegarte Kastanien
- 200 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker

ZUTATEN

Für 1 Springform

(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Wiener Boden (Seite 18)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für die Füllung

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Orange
- 4 Eigelb
- 160 g Zucker
- 350 ml Weißwein
(am besten ein
aromatischer Riesling)
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Sahne

Zum Verzieren

- 250 g schöne grüne Traubenrispen
- 250 g Zucker
- Einige Weinblätter
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Sahne
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 100 g gehackte Pistazien

WEINTRAUBENTORTE

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, dann abkühlen lassen.

2 Für die Füllung die Zitrone und die Orange heiß waschen und abtrocknen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben. Beide Früchte auspressen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Den Wein mit Orangen- und Zitronensaft sowie der Zitronenschale aufkochen lassen, dann von der Kochstelle nehmen. Etwas von der Mischung unter die Eiermasse rühren, dann die Eiermasse unter Rühren in den Wein gießen. Die Mischung wieder auf die Kochstelle setzen und unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Die Creme beiseite stellen.

3 Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. In der warmen Creme auflösen. Sobald die Weincreme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

4 Den Boden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden in einen Tortenring setzen und mit der Creme bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und die Oberfläche aprikotieren. Die Torte etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5 Die Trauben waschen und trockentupfen. Aus dem Zucker und 1/4 Liter Wasser einen Zuckersirup kochen und die Trauben-

rispen in diese Flüssigkeit tauchen, bis die Trauben rundherum von dem Sirup überzogen sind. Dann Schaschlikspieße über zwei Gläser legen und die Traubenrispen zum Trocknen darüberhängen.

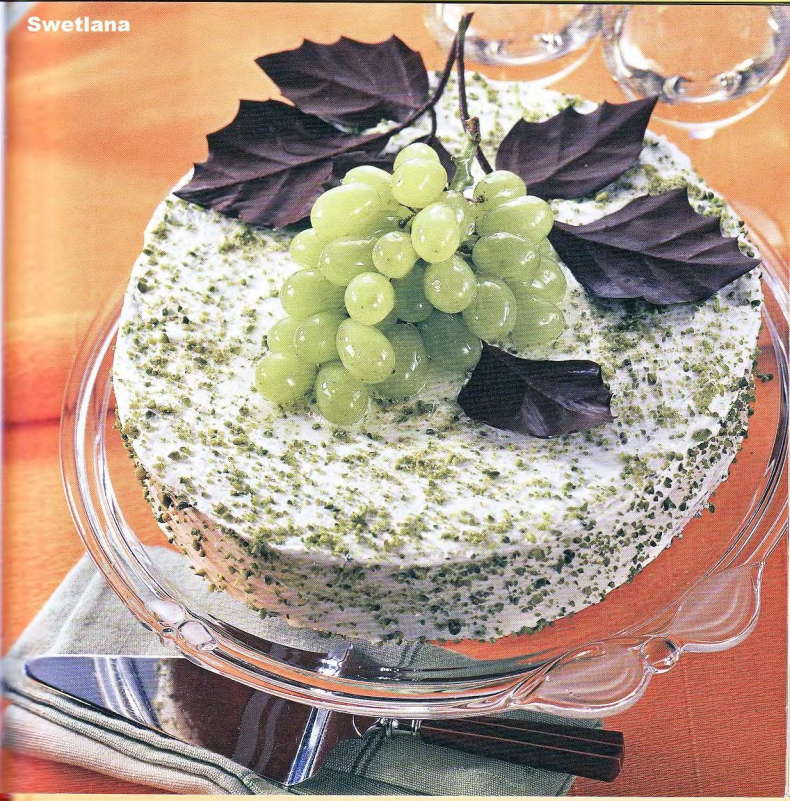
6 Die Weinblätter waschen und trockentupfen. Die Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen, und die Unterseite der Blätter damit dick bestreichen. Kuvertüre trocknen lassen, die Blätter abziehen.

7 Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, rundum gleichmäßig mit der Schlagsahne bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

8 Die glasierten Trauben und die Weinblätter auf der Tortenmitte anrichten.

TIPP Statt der frischen Weinbeeren können Sie auch Weinbeeren aus Marzipan nehmen. Dafür 200 Gramm Marzipanrohmasse mit 80 Gramm Puderzucker verkneten und diese Masse halbieren. Eine Hälfte mit blauer, die andere Hälfte mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Aus der blauen Marzipanmasse Beeren formen, die grüne Masse ausrollen und Blätter ausschneiden. Blätter und Beeren in die Mitte der Torte legen, sodass es aussieht, als würde eine ganze Traube in der Mitte der Torte liegen.

Swetlana



ZUTATEN

Für 1 Springform

(24 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Mandeltorte

(Seite 18)

Für die Füllung

- 500 g Kultur-Heidelbeeren
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- 3 Eigelb
- 100 g Honig
- 2 cl Amaretto
- 500 g Sahne
- Saft von 1 Zitrone
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 100 ml Heidelbeersaft

Zum Verzieren

- 100 g Mandelblättchen
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 150 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker
- 200 g Fondant
- Etwas Läuterzucker
- Braune Lebensmittelfarbe oder Zuckercouleur

SPINNWEBENTORTE

1 Den Boden backen, abkühlen lassen und zweimal quer durchschneiden.

2 Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Die gemahlene und die gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eigelbe, Honig und Likör zu einer dick-schaumigen Creme aufschlagen. Die Mandeln unterrühren und die Masse 2 Stunden kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Zitronensaft unter die Mandelmasse heben.

3 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Heidelbeersaft unter Rühren auflösen.

4 Die Hälfte der Heidelbeeren pürieren und mit der Creme vermischen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen und den zweiten Boden darauflegen. Mit der restlichen Creme bestreichen und mit den restlichen Heidelbeeren belegen. Den

oberen Boden aufsetzen. Die Torte kalt stellen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne hellgelb rösten.

5 Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und pürieren. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Die Torte damit einkleiden, die Marzipandecke mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den Fondant über dem warmen Wasserbad auf 35°C erwärmen, eventuell etwas Läuterzucker dazugeben. Von dem flüssigen Fondant 4 Esslöffel abnehmen und mit brauner Lebensmittelfarbe einfärben. Die Torte mit dem hellen Fondant rundum bestreichen. Den Rand mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

6 Den dunklen Fondant in einen Spritzbeutel füllen und ein Spinnwebmuster aufbringen. Auf Wunsch an dem Punkt, von dem die Strahlen ausgehen, mit gefärbtem Fondant eine Spinne ins Netz malen.



Mit dem dunklen Fondant bogenförmige Linien auftragen.



Mit einem Holzstäbchen gerade Linien durchziehen.



Nach jeder Linie das Holzstäbchen sauber abwischen.

PILZTORTE

1 Den Boden backen, dann abkühlen lassen und zweimal quer durchschneiden.

2 Zartbitterkuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Dann auf eine glatte Platte gießen und erstarren lassen.

3 Für die Füllung 4 Esslöffel Milch mit dem Puddingpulver und dem Eigelb verquirlen. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, das Puddingpulver einrühren und unter Rühren etwa 3 Minuten kochen lassen. Erkalten lassen.

4 Die Butter schaumig rühren und löffelweise unter den Pudding mischen. Nugat zerkleinern und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen und unter die Buttercreme ziehen. Mit drei Viertel der Creme den unteren und den mittleren Tortenboden bestreichen und diese aufeinander setzen. Den Rand der Torte mit der restlichen Creme bestreichen.

5 Für die Karamellglasur den Zucker unter Rühren in einem Topf erhitzen und hellbraun karamellisieren lassen. Die Butter unterrühren. Ein breites, langes Messer mit Öl bestreichen, die Karamellglasur damit sofort auf den oberen Tortenboden streichen. Den Boden in 12 Stücke schneiden, noch bevor die Glasur fest wird. Die Stücke auf die Torte legen.

6 Die erstarrte Kuvertüre zu Röllchen verarbeiten (siehe Fotos) und diese dekorativ auf der Tortenmitte verteilen.

7 50 Gramm Marzipanrohmasse mit der braunen Lebensmittelfarbe verkneten. Aus der weißen Marzipanmasse 12 kleine und 12 etwas größere Stiele für die Pilze formen. Aus der braunen Masse 12 kleinere und 12 größere Pilzhüte formen. Die Hüte auf die Stiele setzen und die Pilze am Tortenrand verteilen, dabei kommen immer 1 kleiner und 1 großer Pilz auf ein Tortenstück. Die Pilzhüte zusätzlich mit etwas Kakao bestäuben.



Die Kuvertüre schmelzen und auf eine glatte Platte streichen.

In der noch weichen Kuvertüre die Breite der Röllchen markieren.

Die Kuvertüre mit einem Schaber zu Röllchen zusammenschieben.

ZUTATEN

**Für 1 Springform
(24 cm Ø)**

Für den Boden

- 1 Rezept Wiener Boden (Seite 18)

Für die Füllung

- 1/2 l Milch
- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 1 Eigelb
- 120 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 100 g Nugatrohmasse

Für die Karamellglasur

- 200 g Zucker
- 1 EL Butter
- Öl

Zum Verzieren

- 75 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Marzipanrohmasse
- Braune Lebensmittelfarbe
- 1 TL Kakaopulver

ZUTATEN

Für 1 Springform

(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Mürbteig (Tipp, Seite 22) mit
- 70 g gemahlene Walnüsse
- 1/2 TL Zimt

Für den Kürbiskuchen

- 200 g Kürbisfleisch
- Salz
- 100 g Orangeat
- 2 unbehandelte Orangen
- 6 Eier
- 100 g Zucker
- 70 g Rohrohrzucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 50 g Mehl
- 250 gemahlene Mandeln
- 5 EL Orangemarmelade
- 1 EL Cointreau
- 50 g Puderzucker
- Butter und Brösel für die Form

Zum Verzieren

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- Orange Lebensmittel-farbe
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Kokos-Plattenfett
- Farbspray Corngold/Goldschimmer

HALLOWEENTORTE

1 Den Mürbteigboden herstellen wie im Rezept (Mengen wie im Tipp) beschrieben, allerdings 70 Gramm Mehl durch 70 Gramm gemahlene Walnüsse ersetzen und 1/2 Teelöffel Zimt hinzufügen. Den Teig in Folie wickeln und kalt stellen.

2 Das Kürbisfleisch grob raspeln und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, bis es bissfest ist. Das Kürbisfleisch in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Orangeat sehr fein hacken. Die Orangen waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.

3 Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2) vorheizen. Eine Springform einfetten. Den Mürbteig auf wenig Mehl ausrollen und den Boden der Form damit belegen. Den Boden mehrmals einstechen und im Backofen etwa 10 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

4 Die Springform erneut einfetten und mit Bröseln austreuen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz halb steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und den Eischnee schlagen, bis er steife Spitzen bildet. Die Eigelbe mit dem Rohrohrzucker und dem Lebkuchengewürz cremig aufschlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl und die Mandeln

darübersieben, alles locker mischen. Das Kürbisfleisch unterheben.

5 Den Teig in die Form füllen. Den Kuchen im Backofen etwa 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen. Den fertigen Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Die Orangemarmelade mit dem Cointreau und dem Puderzucker erhitzen und mit dem Pürrierstab durchmischen. Den Mürbteigboden mit der Orangemarmelade bestreichen und den Kürbiskuchen auf den Mürbteig setzen. Dann auch den Kürbiskuchen rundherum mit Orangemarmelade bestreichen.

6 Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und halbieren. Eine Hälfte orange einfärben. Die beiden Marzipanmassen jeweils zwischen Klarsichtfolie ausrollen und mit Ausstechformen 8 Kürbisse aus der orangeroten Marzipanmasse und 8 Gespenster aus der hellen Marzipanmasse ausstechen.

7 Die Kuvertüre zerkleinern und mit dem Kokos-Plattenfett über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüre auf den Kuchen gießen und glatt streichen.

8 Je 4 Kürbisse und Gespenster abwechselnd auf die Kuchenoberfläche legen, die restlichen am Tortenrand befestigen, die Kuvertüre darf dafür noch nicht trocken sein. Die Torte mit Goldschimmer besprühen.

Swetlana



ZUTATEN

Für 1 Springform

(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Japonaisböden (Seite 22)

Für die Füllung

- 1 Rezept Schokoladenbuttercreme (Seite 25)

Für den Guss

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Cointreau
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)
- 340 g Zartbitterkuvertüre
- 300 g Sahne
- 40 g Butter

Zum Verzieren

- 150 g Zucker
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zimt
- 150 g gehackte Mandeln
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- Öl für das Blech

NOVEMBERBLUES

1 Die Böden backen wie im Rezept beschrieben, dann abkühlen lassen. Die Schokoladenbuttercreme herstellen wie im Rezept beschrieben und beiseite stellen.

2 Für die Garnitur ein Viertel der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in den Kühlschrank legen. Von den Japonaisböden 3 Stück mit Schokoladenbuttercreme bestreichen, die Böden aufeinander setzen. Den Abschluss bildet der unbestrichene Boden.

3 Für den Guss die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Cointreau verkneten. Die Marzipanmasse zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie rund ausrollen und den Kuchen damit einkleiden (Seite 12).

4 Zum Verzieren den Zucker mit Butter und Zimt hellgelb karamellisieren lassen, dann die Mandeln unterrühren. Ein Backblech einölen, die Mandelmasse sofort darauf glatt streichen, beiseite stellen und erkalten lassen.

5 Für den Guss die Aprikotur herstellen und die Marzipandecke damit bestreichen. Die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und mit der Sahne und der Butter über dem warmen Wasserbad erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Glasur lauwarm abkühlen lassen, dann die Torte zügig damit bestreichen.

6 Den Mandelkrokant zerkleinern und den Rand der Torte damit bestreuen, etwas Krokant für die Tortenoberfläche zurückbehalten. Die Glasur trocknen lassen.

7 Zum Verzieren die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Auf Papier 12 Notenschlüssel zeichnen. Pergamentpapier darüberlegen. Die geschmolzene Kuvertüre in einen selbst gemachten Spritzbeutel füllen und die Notenschlüssel aufspritzen (die Linien nicht zu dünn machen). Die Notenschlüssel trocknen lassen.

8 Den Spritzbeutel mit der Buttercreme aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur etwas liegen lassen. Dicke Rosetten auf den Rand der Torte spritzen und mit etwas Krokant bestreuen. Die Notenschlüssel leicht schräg auf die Rosetten legen.

TIPP Vorsichtshalber 14 oder 15 Notenschlüssel spritzen, falls Ihnen der eine oder andere nicht gelingt oder zerbricht.

BLITZDEKO Zum Belegen können Sie eine fertig gekaufte Marzipandecke verwenden. Auch vorgeformte Schokodekore gibt es in großer Auswahl im gut sortierten Supermarkt oder im Fachhandel. Anstelle der Buttercreme nehmen Sie spritzfertige Dekorcreme aus der Tube.

Swetlana





WINTER

Im Winter können wir in exotischen Früchten schwelgen, die jetzt Hochsaison haben. An erster Stelle stehen die saftigen Orangen, aber auch Ananas sind jetzt besonders aromatisch. Darüber hinaus bietet uns der Winter Nüsse in Hülle und Fülle sowie getrock-

nete Früchte, mit denen sich wahrhaft verführerische Torten zaubern lassen. Die zarten Schneekristalle inspirieren uns zu filigranen Dekorationen, und für die bevorstehenden Festtage sind üppige Kompositionen erlaubt.

SCHLITTENFAHRT IM WINTERWALD

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, den noch warmen Kuchen mehrmals mit dem Amaretto bestreichen, dann abkühlen lassen.

2 Die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die flüssige Kuvertüre auf eine Platte gießen und erstarren lassen.

3 Für den Schlitten (etwa 10 cm lang) aus stabilem Karton eine Schablone herstellen. Den Fondant mit etwas brauner Farbe verkneten, ausrollen und mit Hilfe der Schablone daraus die Teile für den Schlitten ausschneiden, die Teile über Nacht trocknen lassen.

4 Den restlichen Fondant halbieren und eine Hälfte mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Aus dem weißen und dem grünen Fondant je 7 größere und 7 kleinere Bäume ausstechen. Über Nacht trocknen lassen.

5 Zum Zusammenkleben den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, die Schlittenteile damit zusammensetzen und trocknen lassen.

6 Die Kuvertüre mit einem Schaber in Röllchen schaben. Die Röllchen sollten so lang sein wie die Sitzfläche des Schlittens.

7 Die Torte aprikotieren. Die Kokosnuss aufschlagen und das Fruchtfleisch herauslösen. Das Kokosnussfleisch raspeln. Den Puderzucker mit dem Amaretto verrühren.

8 Den Kuchen mit der Puderzuckerglasur bestreichen und dick mit den Kokosflocken bestreuen. Den Schlitten in die Mitte der Torte setzen. Die Kuvertüreröllchen darauflegen und die Tannenbäume – jeweils einen grünen und einen weißen zusammen – auf den Rand der Torte in den noch feuchten Guss stellen.

ZUTATEN

Für 1 Springform
(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Zimttorte (Seite 17)
- 2–3 EL Amaretto (oder Aprikosensaft)

Zum Verzieren

- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Fondant
- Braune und grüne Lebensmittelfarbe
- Feiner Zucker

Zum Zusammenkleben

- 50 g Puderzucker
- Etwas Zitronensaft

Für den Guss

- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)
- 1 frische Kokosnuss
- 200 g Puderzucker
- 2 EL Amaretto (oder Aprikosensaft)

ZUTATEN

Für 1 Blech (30 x 40 cm)

Für die Roulade

- 1 Rezept Schokoroulade (Seite 21)

Für die Füllung und zum Bestreichen

- 1 Rezept Bayerische Creme (Seite 23)

Zum Verzieren

- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g Zucker
- 1 EL Butter
- 8 Pekannüsse
- 1 kleines Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 100 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker
- Rote Lebensmittelfarbe
- Öl für das Blech

Die Abbildung zeigt eine halbe Roulade.

WEIHNACHTSMANNROULADE

1 Den Biskuit backen und aufrollen wie im Rezept beschrieben. Die Bayerische Creme herstellen wie im Rezept beschrieben und kalt stellen.

2 Für die Verzierung die weiße Kuvertüre zerkleinern und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die flüssige Kuvertüre auf eine Platte gießen und erstarren lassen.

3 Den Zucker mit der Butter in einer Pfanne hellgelb karamellisieren lassen. Die Nüsse auf ein geöltes Blech geben und vorsichtig mit dem Karamell übergießen, oder die Nüsse einzeln in den Karamell tauchen und trocknen lassen.

4 Das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft verühren und zugedeckt 1 Stunde kalt stellen. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und der Lebensmittelfarbe verkneten und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie nicht zu dünn ausrollen. Für die Zipfelmützen eine Schablone herstellen und 8 Mützen ausschneiden. 4 mit dem Bommel nach rechts, 4 mit dem Bommel nach links auf eine Arbeitsfläche legen.

5 Die Eiweißglasur in einen kleinen Spritzbeutel füllen und den Bommel und den Rand der Zipfelmützen damit weiß nachzeichnen, die Glasur trocknen lassen.

6 Sobald die Bayerische Creme fest ist, die Roulade mit der Hälfte der Creme füllen und wieder aufrollen. Die Hälfte der übrigen Creme außen auf die Roulade streichen, mit einem Garnierkamm oder einer Gabel ein Wellenmuster ziehen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

7 Die weiße Kuvertüre mit einem Schaber zu Spänen schaben, die Roulade damit bestreuen. Mit dem Spritzbeutel 16 Rosetten auf die Roulade spritzen, damit auch gleichzeitig die Kuchenstücke kennzeichnen.

8 Die Nüsse vom Backblech lösen. Immer abwechselnd 1 Zipfelmütze und 1 karamellisierte Pekannuss auf die Cremerosetten legen, bei den Zipfelmützen dabei zwischen denen mit Bommel rechts und Bommel links abwechseln. Die Roulade kalt stellen.

BLITZDEKO Wenn es einmal ganz schnell gehen muss, ist diese Roulade mit der Blitzdeko gerade richtig. Wenn Sie die Torte morgens backen und die Creme fertig stellen, können Sie den Kuchen nachmittags servieren. Nehmen Sie dann für die Dekoration statt der selbst kandierten Pekannüsse fertig gekaufte glasierte Nüsse oder Nusskrokant. Statt der Weihnachtsmannmützen verwenden Sie beliebige andere Fertig-Dekorationen aus Zuckerguss. Auch Schokospäne gibt es im Fachhandel und im gut sortierten Supermarkt.

Sweetfana



ZUTATEN

Für 1 Blech (30 x 40 cm)

Zum Verzieren

- 1 Eiweiß
- 50 g Puderzucker
- 1/2 TL Zitronensaft
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 2 EL Pinienkerne
- 80 g Marzipanrohmasse
- Braune Lebensmittelfarbe
- Kakaoapulver zum Bestäuben

Zum Zusammenkleben

- 50 g Puderzucker
- Einige Tropfen Zitronensaft

Für die Roulade

- 1 Rezept Biskuitroulade (Seite 21)

Für die Füllung und zum Bestreichen

- 1 Rezept Schokoladenbuttercreme (Seite 25)

BÛCHE DE NOËL

1 Für die Verzierung das Eiweiß mit 20 Gramm Puderzucker und dem Zitronensaft steif schlagen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 60°C vorheizen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 10 große und 10 kleine Tufts auf das Backpapier spritzen. Die Eiweißtufts im Backofen etwa 12 Stunden trocknen lassen.

2 Inzwischen die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die flüssige Kuvertüre auf eine Platte gießen und auskühlen lassen. Die erstarrte Kuvertüre mit einem Schaber zu Spänen zusammenschieben.

3 Die fertigen Baisers aus dem Backofen nehmen. Zum Zusammenkleben den Puderzucker mit einigen Tropfen Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verarbeiten. Jeweils einen kleineren und einen größeren Eiweißtuft aufeinander kleben (den kleineren unten, den größeren oben). Die oberen Eiweißtufts mit etwas Kakao bestäuben. Die »Pilze« beiseite stellen.

4 Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, dann beiseite stellen. Die Marzipanrohmasse mit 30 Gramm Puderzucker mischen und mit der Lebensmittelfarbe verkneten. Von der Marzipanmasse etwa kirschgroße Stücke abnehmen, oval rollen

und daraus kleine Tannenzapfen formen, das geht am besten mit einem kleinen Holzspieß. Die Zapfen zugedeckt beiseite stellen.

5 Den Biskuit backen wie im Rezept beschrieben, auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und sofort aufrollen. Die Schokoladenbuttercreme herstellen.

6 Die abgekühlte Roulade wieder entrollen und mit zwei Drittel der Buttercreme bestreichen. An der langen Seite der Roulade ein etwa 10 Zentimeter breites Stück abschneiden, dieses quer halbieren. Die große und die beiden kleinen Rouladen aufrollen. Die kleinen Rouladen schräg anschneiden.

7 Die Kuchenteile außen mit der restlichen Buttercreme bestreichen und mit den Zinken einer Gabel oder einem Garnierkamm Rillen in die Creme ziehen. Mit den Kuvertürespänen locker bestreuen.

8 Die Roulade auf eine Platte legen und die kleinen Rouladen als »Äste« schräg an der großen Roulade ansetzen. Den Kuchen mit den Pinienkernen bestreuen und mit den »Pilzen« und den »Tannenzapfen« dekorieren.

TIPPS

- Die Tannenzapfen lassen sich auch aus Fondant formen. Dann sind sie haltbarer. Die Marzipanzapfen schmecken aber besser.

• Bûche de Noël heißt wörtlich übersetzt »Weihnachtsscheit« und erinnert an frühere Zeiten, als die ganze Familie an der Christmette teilnahm. Damit das Feuer im Herd nicht erlosch, legte man vor dem Weggehen

ein besonders dickes Scheit aufs Feuer. Deshalb verziert man das traditionelle Dessert des französischen Weihnachtsschmauses, die Bûche de Noël, heute noch in Form eines Holzscheits.

EXOTISCHE TORTE MIT KOKOS UND KANDIERTEN ORANGEN

1 Die Orangen heiß abwaschen und jeweils aus der Mitte zwei etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben heraus schneiden. In einem Topf mit Dämpfeinsatz Wasser zum Kochen bringen. Die Orangenscheiben in den Dämpfeinsatz legen und über dem Wasserdampf garen, bis sich die Schale mit einem Holzspießchen leicht einstechen lässt. Die Früchte herausnehmen und gut abtropfen lassen.

2 1 Liter Wasser mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen und die Mischung kochen lassen, bis sie Fäden zieht. Die Orangenscheiben in ein Edelstahlsieb geben. Das Sieb in eine Edelstahlschüssel hängen. Die Früchte mit der Zuckerlösung übergießen, bis sie bedeckt sind.

3 Am nächsten Tag die Orangenscheiben aus der Zuckerlösung heben. Die Lösung erneut erhitzen und die Orangenscheiben wieder in dem Sieb mit der Zuckerlösung bedecken. Diesen Vorgang insgesamt fünfmal

wiederholen. Die fertig kandierte Früchte auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

4 Den Biskuit backen wie im Rezept beschrieben, dann auskühlen lassen. Die Nusscreme herstellen wie im Rezept beschrieben, allerdings statt der Nüsse Kokosflocken nehmen. Den Boden zweimal quer durchschneiden und die unteren beiden Böden mit je einem Drittel der Creme bestreichen. Die Böden aufeinander setzen. Den Abschluss bildet der unbestrichene Boden. Mit der restlichen Creme die Torte rundum bestreichen.

5 Die Kokosnuss aufbrechen, das Fleisch herauslösen und raspeln. Den Kuchen dick mit den Kokosflocken bestreuen. Die kandierte Orangenscheiben auf dem Kuchen verteilen. Dazu die Scheiben bis zur Mitte einschneiden und die Enden in die entgegengesetzten Richtungen biegen. Nach Belieben einige Zitronenmelisseblättchen dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

ZUTATEN

**Für 1 Springform
(26 cm Ø)**

Zum Verziern

- 6 kleine, unbehandelte Orangen
- 1 kg Gelierzucker
- 1 Kokosnuss
- Einige schöne Zitronenmelisseblättchen

Für den Kuchen

- 1 Rezept Orangebiskuit (Seite 16)

Für die Füllung

- 1 Rezept Nussbuttercreme (Seite 24) mit 100 g Kokosflocken

ZUTATEN

Für 1 Springform
(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Japonaiböden
(Seite 22)

Für die Füllung und
zum Bestreichen

- 1 Rezept Vanillebutter-
creme (Seite 24)

Zum Verzieren

- 1 Eiweiß
- 180 g Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- 200 g Marzipanroh-
masse
- 90 g Puderzucker
- 1 EL Amaretto
- 50 g Orangenmarmelade
- Puderzucker zum
Bestäuben

SCHNEEGESTÖBER

1 Die Japonaiböden nach Rezept backen, dann abkühlen lassen. Die Vanillebuttercreme ebenfalls nach Rezept herstellen und beiseite stellen.

2 Drei der abgekühlten Böden mit etwas Vanillebuttercreme bestreichen und aufeinander setzen, den vierten als Abschluss aufsetzen. Die Torte mit der restlichen Creme rundherum bestreichen und kalt stellen.

3 Auf ein Back- oder Pergamentpapier Schneekristalle in den verschiedensten Größen und Formen zeichnen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren. Die Glasur in einen kleinen, selbst gemachten Spritzbeutel füllen (Seite 15) und die Formen nachziehen. Die Schneekristalle trocknen lassen.

4 Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Amaretto verkneten und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen.

Die Torte damit einkleiden, überstehendes Marzipan abschneiden.

5 Die Orangenmarmelade erhitzen und durchrühren. Den Kuchen damit bestreichen und die Schneekristalle auf Kuchenoberfläche und Rand verteilen. Die fertige Torte leicht mit Puderzucker bestäuben.

TIPP Schablonen für Schneekristalle lassen sich ganz einfach herstellen. Dafür ein quadratisches Blatt viermal falten und von der Falkante aus Muster ausschneiden. Das Blatt wieder aufalten – die Schablone ist fertig. Diese Formen auf Pergament übertragen.

BLITZDEKO Ganz schnell geht es, wenn Sie auf Marzipandecke und Schneekristalle verzichten: Kaufen Sie 150 Gramm fertiges Baiser und zerkrümeln Sie es mit dem Nudelholz. Diese Krümel verteilen Sie großzügig auf der Tortenoberfläche. Abschließend dick mit Puderzucker besieben.



Aus einem gefalteten Blatt Papier Schablonen ausschneiden.



Die Vorlagen unter Pergamentpapier legen und abpausen.



Die Schneekristalle mit der Eiweißglasur aufspritzen.

Swetlana



ZUTATEN

Für 1 Springform

(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Schokoladen-torte (Seite 20)

Für die Füllung

- 1 Rezept Schokoladen-Rum-Creme (Seite 25)
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)

Für den Guss

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Sahne
- 40 g Butter
- 1 EL Zucker

Zum Verzieren

- 2-3 EL kleine silberfarbene Zuckerperlen (Fertigprodukt)
- 150 g weißer Fondant
- Etwas Puderzucker
- Schokoladensticks oder Silberfarbener Draht
- Essbarer Klebstoff oder Eiweißspritzglasur (Seite 11)
- Partysticker (Silberfontänen, Bürobedarf)
- Silberspray glitzernd

Material

- Mindestens 5 unterschiedlich große Sternausstecher

STERNENHIMMEL

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, dann auskühlen lassen. Die Schokoladen-Rum-Creme zubereiten wie im Rezept beschrieben, erkalten lassen.

2 Die Torte zweimal quer durchschneiden. 4 Esslöffel von der Schokoladen-Rum-Creme beiseite stellen. Die beiden unteren Böden mit der übrigen Creme bestreichen und aufeinander setzen. Den dritten Boden aufsetzen, die Torte mit der Aprikotur bestreichen und kalt stellen.

3 Für den Guss die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und in eine Schüssel geben. Sahne, Butter und Zucker in einem Topf verrühren und schwach erwärmen, bis Butter und Zucker geschmolzen sind, beiseite stellen. Die Zartbitterkuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen, dann die Sahnemischung darunterühren.

4 Die Torte mit dem Schokoladenguss überziehen, mit den Silberperlen bestreuen und beiseite stellen.

5 Für die Verzierung den Fondant auf Puderzucker nicht zu dünn ausrollen. Für die Tortenmitte 7 Sterne in verschiedenen Größen (aber nicht zu groß), für den Tortenrand 12 kleine, gleich große Sterne ausstechen. Die Dekorationen einen Tag trocknen lassen.

6 Die Schokoladensticks auf verschiedene Längen bringen oder den Draht unterschiedlich lang zuschneiden. Die Sterne jeweils an einem Ende der Sticks oder der Drähte befestigen und schräg in die Mitte der Torte stecken. Die gekauften Silberfontänen dekorativ dazwischen anbringen.

7 Die beiseite gestellte Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tufts an den Rand der Torte spritzen. Die Sterne für den Rand schräg auf die Tufts legen. Die Torte mit dem Silberspray besprühen.

BLITZDEKO Nehmen Sie fertig gekaufte Schoko- oder Marzipansterne und legen Sie sie dekorativ in die Tortenmitte, dann aber die Silberfontänen weglassen.





ZUTATEN

Für 1 Sternform

(26 cm Ø)

Für den Boden

- 1 Rezept Schokoladentorte (Seite 20)

Für die Füllung

- 1 Rezept Schokoladen-Rum-Creme (Seite 25)

Für den Guss

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1 EL brauner Rum
- 1 Portion Aprikotur (Seite 10)
- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Sahne
- 40 g Butter
- 1 EL Zucker

Für die Verzierung

- 200 g Zucker
- 1 EL Butter
- Öl
- Evtl. Blattgold
- Farbspray Corngold/Goldschimmer

Material

- Etwa 15 Sternausstecher

WEIHNACHTSSTERN

1 Den Boden backen wie im Rezept beschrieben, dann abkühlen lassen. Die Schokoladen-Rum-Creme herstellen wie im Rezept beschrieben, beiseite stellen. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Mit der Hälfte der Creme die beiden unteren Böden bestreichen, zusammensetzen und den unbestrichenen Boden aufsetzen. Etwas Creme zum Garnieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in den Kühlschrank legen. Den Stern mit der restlichen Creme rundherum bestreichen. Die Torte kalt stellen.

2 Zum Verzieren Zucker und Butter in eine Pfanne geben und hellgelb karamellisieren. Etwa 15 Sternausstechformen innen mit Öl austreichen und auf ein geöltes Blech setzen. Die Sterne mit dem Karamell vorsichtig ausgießen. Den Karamell trocknen lassen.

3 Für den Guss die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Rum verkneten und halbieren. Die eine Hälfte zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie rund ausrollen. Aus der Marzipanplatte mithilfe der Tortenform einen Stern ausschneiden, diesen vorsichtig auf die Tortenoberfläche legen.

4 Das restliche Marzipan zu einem Band ausrollen, das etwas breiter ist als die Torte hoch. Die Bänder passend schneiden und damit die Wände der Torte Stück für Stück bedecken. Das Marzipan aprikotieren.

5 Die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Sahne, Butter und Zucker in einem Topf verrühren und schwach erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Mit der Kuvertüre gut vermischen.

6 Die Torte mit dem Schokoladenguss überziehen, den Guss trocknen lassen. Inzwischen den Spritzbeutel aus dem Kühlschrank nehmen und auf jede Sternspitze eine kleine Rosette spritzen. Eventuell mit etwas Blattgold bestreuen. Die Torte nach Belieben mit dem Goldspray besprühen.

7 Die Karamellsterne vorsichtig aus den Formen lösen. 6 gleich große Sterne in die Rosetten an den Sternspitzen stecken. Die anderen Sterne dekorativ in der Mitte der Torte verteilen.

TIPP Die Sterne für die Spitzen der Torte sollten gleich groß sein, die Sterne für die Tortenmitte sehen in verschiedenen Größen schöner aus.

BLITZDEKO Die Ummantelung für den Stern schneiden Sie aus einer gekauften Marzipandecke. Statt der Karamellsterne stechen Sie Sterne aus einer zweiten Marzipanplatte aus und bestäuben Sie mit einer Mischung aus 1 Teelöffel Kakao und 4 Teelöffeln Puderzucker.

Swetlana



ÜBER DIESES BUCH

Die Autorin

Claudia Daiber ist seit fast 15 Jahren erfolgreiche Autorin von Kochbüchern und freiberufliche Redakteurin mit Schwerpunkt Kochen und Gesundheit.

Der Fotograf

Wolfgang Feiler hat sich nach seiner Meisterprüfung zum Fotograf 1976 selbstständig gemacht und auf den Bereich Food-Fotografie und Food-Design spezialisiert. Zusammen mit seiner Frau, die das Backen und Gestalten übernimmt, lebt und arbeitet er in Karlsruhe.

Die Illustratorin

Beate Brömse ist Illustratorin und Malerin. Sie arbeitet für zahlreiche Verlage, und ihre Arbeiten wurden u. a. in »graphis annual« und »novum« veröffentlicht. Beate Brömse lebt in München.

Bildnachweis

Alle Fotos Wolfgang Feiler, Karlsruhe

Haftungsausschluss

Die Inhalte dieses Buches sind sorgfältig recherchiert und erarbeitet worden. Dennoch kann weder die Autorin noch der Verlag für die Angaben in diesem Buch eine Haftung übernehmen.

Impressum

Es ist nicht gestattet, Abbildungen und Texte dieses Buches zu digitalisieren, auf digitale Medien zu speichern oder einzeln oder zusammen mit anderen Bildvorlagen/Texten zu manipulieren, es sei denn mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Weltbild Buchverlag

– Originalausgaben –

© 2006 Verlagsgruppe Weltbild GmbH,
Steinerne Furt 67, 86167 Augsburg
Alle Rechte vorbehalten

Projektleitung: Almut Seikel

Redaktion: Dorothea Steinbacher

Umschlagabbildung: Wolfgang Feiler,
Karlsruhe

Umschlaggestaltung: X-Design, München
Innenlayout: Lydia Koch, Augsburg
DTP/Satz: AVAK Publikationsdesign,
München

Reproduktion: Point of Media GmbH,
Augsburg

Druck und Bindung: Offizin Andersen Nexö
Leipzig GmbH, Spenglerallee 26–30,
04442 Zwenkau

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier

Printed in Germany

ISBN 3-89897-356-5

Hinweis in eigener Sache
Unsere Rezepte werden von erfahrenen Autoren kreiert und erprobt. Wir freuen uns jedoch über Anregungen, Tipps oder Kritik und helfen bei Fragen gerne weiter. Bitte wenden Sie sich an: Weltbild Buchverlag, Steinerne Furt 67, 86167 Augsburg, oder schicken Sie uns eine E-Mail an: Gabriele.Beck@weltbild.com

REZEPTE VON A BIS Z

A

- Altweibersommer 44
- Aprikotur 10

B

- Baumkuchentorte 19
- Bayerische Creme 23
- Biskuitroulade 21
- Brombeertorte 40
- Bûche de Noël 62
- Bunte Blätter 47

C

- Creme, bayerische 23

E

- Einfache Schokoladencreme 25
- Eiweißglasur 11f.
- Eiweißspritzglasur 11
- Erdbeerglück 41
- Exotische Torte mit Kokos und kandierten Orangen 63

F

- Fondantglasur 10
- Fußballfeld 45
- Fußballtorte 45

H

- Halloweentorte 54

J

- Japonaiboden 22

K

- Karneval in Venedig 28
- Kirschtraum 38

L

- Löwenzahntorte 32

M

- Mandeltorte 18
- Marienkäfertorte 27
- Maronentorte 49



Nicht jeder hat ein spezialisiertes, bestens sortiertes Fachgeschäft für den Hobbykoch um die Ecke. Doch das ist kein Problem mehr, seit es im Internet einige Versender gibt, die auf Artikel für Kochen, Backen und Verzieren spezialisiert sind. Sie können aus einer breiten Palette von Zutaten und professionellen Gerätschaften auswählen. Die bestellten Waren erhalten Sie innerhalb weniger Tage ins Haus geliefert. Hier einige Internetadressen:

www.backfun.de
www.hobbybaecker.de
www.gaumenshop.de
www.cake-company.de

Morgenröte 42
Mürbteig 22
Muttertagstorte 34

N

Novemberblues 56
Nussbiskuit 17
Nussbuttercreme 24

O

Orangenbiskuit 16
Ostertorte mit Hasen 30

P

Pilztorte 53
Pralinenei 31
Puderzuckerglasur 10

R

Rosenherz 34

S

Sachertorte 20
Schlittenfahrt im Winterwald 59
Schneegestöber 64
Schokoblätter 48
Schokoladenblätter 14

Schokoladenbuttercreme 25
Schokoladencreme, einfache 25
Schokoladen-Rum-Creme 25
Schokoladenspäne 14
Schokoladentorte 20
Schokoroulade 21
Spinnwebentorte 52
Sternenhimmel 66

T

Torte mit Efeuranken und
Zitronenfalter 37
Torte mit Kokos und kandierten
Orangen, exotische 63

V

Vanillebuttercreme 24
Veilchentorte 35

W

Weihnachtsmannroulade 60
Weihnachtsstern 68
Weintraubentorte 50
Wiener Biskuit (Wiener Boden) 18

Z

Zimttorte 17

Abkürzungen

cm = Zentimeter
EL = Esslöffel
g = Gramm
kg = Kilogramm
l = Liter
ml = Milliliter
Msp. = Messerspitze
Ø = Durchmesser
Pck. = Päckchen
TL = Teelöffel



Tortendeko

fürs ganze Jahr!

Traumhafte Kuchen und Torten wie von Meisterhand sind der Blickfang einer jeden Festtafel. Mit unseren Rezeptideen werden selbst Anfänger rasch zum Profi, aber auch Könner finden zahlreiche Anregungen. Leicht verständliche Anleitungen und praktische Tipps sorgen für problemloses Gelingen, und brillante Farabbildungen verführen zum Nachmachen. Ob Sie nun mit der Ostertorte den Frühling begrüßen, Karneval in Venedig feiern oder an Halloween die Kürbisse tanzen lassen – bei diesen fantasievollen Tortenkreationen quer durch die Jahreszeiten bleibt bestimmt kein Stück übrig.

- ★ **Kreative Dekorationen von klassisch bis ausgefallen**
- ★ **Handwerkszeug und Grundausrüstung**
- ★ **Tipps und Tricks für Glasur & Guss**
- ★ **Modellieren aus Marzipan & Co.**



ISBN 3-89897-356-5

